

APPASSIONATI DI BIRRA ARTIGIANALE



Beyond the Cellar

An Epicurean Marathon

Venerdì 16 Ottobre 2026 · Gallarate (VA)

51 ASSAGGI · 2 FRAZIONI · 4 MARATONETI · FUORI SERIE HBC 2026
TOPPLING GOLIATH · TREE HOUSE · CANTILLON · 3 FONTEINEN · SIDE PROJECT
DE DOLLE · ANCHORAGE · SCHRAMM'S · PIPS · LOST CAUSE · SAMUEL ADAMS



Il Percorso

Due frazioni, un ristoro e tre formaggi: 51 assaggi in ordine di degustazione.

PRIMA FRAZIONE

00	Aperitivo — <i>Il Riscaldamento</i>	salame di Varzi e giardiniera	p. 4
01	Žatec	SHIRE BREWING (ITA, LAZIO)	
02	Kamenická 10	PIVOVAR KAMENICE NAD LIPOU (CZE, VYSOČINA)	
03	Kamenická 11	PIVOVAR KAMENICE NAD LIPOU (CZE, VYSOČINA)	
04	Kamenická 12	PIVOVAR KAMENICE NAD LIPOU (CZE, VYSOČINA)	
01	Primo Antipasto — <i>Il Colpo di Pistola</i>	barbabietola, Triple Crème, nocciole, miele	p. 6
05	Gueuze 100% Lambic Bio (2012)	BRASSERIE CANTILLON (BEL, BRUXELLES)	
02	Secondo Antipasto — <i>Ritmo Gara</i>	burrata, cacomela, mango, maracuja	p. 7
06	Juice Machine	TREE HOUSE BREWING CO. (USA, MASSACHUSETTS)	
07	King JJJuliusss	TREE HOUSE BREWING CO. (USA, MASSACHUSETTS)	
08	10th Anniversary King JJJuliusss	TREE HOUSE BREWING CO. (USA, MASSACHUSETTS)	
09	Acid Hologram	AUTODIDACT BEER (USA, NEW JERSEY)	
10	Very HHHazyyy	TREE HOUSE BREWING CO. (USA, MASSACHUSETTS)	
11	Emperor Julius	TREE HOUSE BREWING CO. (USA, MASSACHUSETTS)	
12	Feeding On Carrion	TROON BREWING (USA, NEW JERSEY)	
03	Il Dolce — <i>Lo Strappo</i>	tiramisù all'amaretto e acero	p. 10
13	Kentucky Brunch Brand Stout (2024)	TOPPLING GOLIATH (USA, IOWA)	
14	Kentucky Brunch Brand Stout (2022)	TOPPLING GOLIATH (USA, IOWA)	

— GIRO DI BOA · RISTORO —

SECONDA FRAZIONE

04	Ripartenza — <i>Il Secondo Fiato</i>	si riparte leggeri	p. 11
15	Helles Schlenkerla Lagerbier	SCHLENKERLA (GER, BAVIERA)	
16	Orval (2016)	BRASSERIE D'ORVAL (BEL, VALLONIA)	
17	Yuzu Ale Agara Craft	WAKAYAMA BAKUSHU JOUZOUSHO SANDAIME (JPN, WAKAYAMA)	
18	Fruta Con Tajín	BEER TREE BREW CO. (USA, NEW YORK)	
19	Trippy Tree – Mango, Pineapple, Coconut	BEER TREE BREW CO. (USA, NEW YORK)	

05	Il Primo — <i>Il Muro</i>	<i>risotto alla zucca e guanciale</i> p. 13
20	Zenne y Frontera (Season 17 18) – Blend No. 50	BROUWERIJ 3 FONTEINEN (BEL, FIANDRE)
21	The Open Work: Cabernet Sauvignon '25	GRIMM ARTISANAL ALES (USA, NEW YORK)
22	Intrecci Giardino 24	CA' DEL BRADO x CANTINA GIARDINO (ITA, EMILIA-ROMAGNA · CAMPANIA)
23	Dancing in the Moonlight (2023)	BOFKONT (BEL, FIANDRE)
24	Malmadura (annata 2021)	KLANBARRIQUE – BIRRIFICIO ITALIANO (ITA, TRENTINO)
25	Malmadura Anfora (2019)	KLANBARRIQUE – BIRRIFICIO ITALIANO (ITA, TRENTINO)
26	Blutmond	BIRRIFICIO WILD RACCOON x MOON LARK (ITA, FRIULI · POL, SLESIA)
06	Il Secondo — <i>Passo da Fondista</i>	<i>guancia di manzo alla Quadrupel</i> p. 16
27	Oerbier Special Reserva (2015)	DE DOLLE BROUWERS (BEL, FIANDRE)
28	Beer : Barrel : Time (2023)	SIDE PROJECT BREWING (USA, MISSOURI)
07	Formaggi — <i>Chilometro 40</i>	<i>Castelmagno d'alpeggio</i> p. 17
29	Thou Shalt Covet: B1	LOST CAUSE MEADERY (USA, CALIFORNIA)
30	Thou Shalt Covet: B3	LOST CAUSE MEADERY (USA, CALIFORNIA)
31	Thou Shall Covet: B4	LOST CAUSE MEADERY (USA, CALIFORNIA)
32	Thou Shalt Covet: B8	LOST CAUSE MEADERY (USA, CALIFORNIA)
33	Thou Shalt Covet: B9	LOST CAUSE MEADERY (USA, CALIFORNIA)
34	Thou Shalt Covet: B10	LOST CAUSE MEADERY (USA, CALIFORNIA)
35	BBA Heavy Meadow	LOST CAUSE MEADERY (USA, CALIFORNIA)
36	Making Bones: Coveters Blend	LOST CAUSE MEADERY (USA, CALIFORNIA)
08	Formaggi — <i>Chilometro 41</i>	<i>Rogue River Blue</i> p. 21
37	Massive! Barrel Aged Rye (2024)	GIGANTIC BREWING (USA, OREGON)
38	Double Oaked Abject Terror	ELDER PINE BREWING & BLENDING (USA, MARYLAND)
39	M.J.K. (2024)	SIDE PROJECT BREWING (USA, MISSOURI)
09	Formaggi — <i>Chilometro 42</i>	<i>Stichelton</i> p. 23
40	A Deal With the Devil – Penta Oaked (Batch 1)	ANCHORAGE BREWING COMPANY (USA, ALASKA)
41	A Smile of Fortune (Batch 4)	SCHRAMM'S MEAD (USA, MICHIGAN)
42	Blue Suede Shews (R&D)	PIPS MEADERY (USA, ILLINOIS)
43	Amalgamation 2026 (Diamond)	PIPS MEADERY (USA, ILLINOIS)
44	Barrel-Aged Amalgamation 2026 (Diamond)	PIPS MEADERY (USA, ILLINOIS)
45	Amalgamation 2026 (Club)	PIPS MEADERY (USA, ILLINOIS)
46	Barrel-Aged Amalgamation 2026 (Club)	PIPS MEADERY (USA, ILLINOIS)
47	Amalgamation 2026 (Heart)	PIPS MEADERY (USA, ILLINOIS)
48	Barrel-Aged Amalgamation 2026 (Heart)	PIPS MEADERY (USA, ILLINOIS)
49	Amalgamation 2026 (Spade)	PIPS MEADERY (USA, ILLINOIS)
50	Barrel-Aged Amalgamation 2026 (Spade)	PIPS MEADERY (USA, ILLINOIS)
10	Brindisi — <i>Gli Ultimi 195 Metri</i>	<i>un sorso al traguardo</i> p. 27
51	Utopias 10th Anniversary (2012)	SAMUEL ADAMS – BOSTON BEER CO. (USA, MASSACHUSETTS)

oo Aperitivo — *Il Riscaldamento*

IN TAVOLA *Salame di Varzi e giardiniera*

Quattro lager chiare, dalla Ciociaria alla Boemia, per scaldare le gambe: si parte piano, come in ogni maratona che si rispetti.

01 Shire Brewing (ITA, Lazio) / Žatec

★ 3,81

278 VALUTAZIONI



UNTAPPD

SHIRE Brewing nasce nel 2017 a Porciano, frazione di Ferentino, in Ciociaria, con un altro nome – Castrum Porciani Brewing – e un impianto casalingo da cinquanta litri: lo mettono in piedi Mirko e Gianluigi in un borgo di montagna di circa duecento anime, che loro chiamano, appunto, la Contea. Mirko si è formato a Vancouver con il corso di Brewing & Brewery Operations della KPU e ha lavorato in alcuni birrifici laziali, tra cui Rebel's a Roma; dal 2021 SHIRE produce come progetto dentro Birra Oxiana, a Pomezia, con il cuore rivolto agli stili inglesi e tedeschi di vecchia scuola e qualche luppolatura moderna.

Žatec è il suo omaggio alla Boemia. Nell'estate del 2023 il birrificio ha importato malti Pilsner e Monaco maltati a pavimento in Moravia e un luppolo coltivato proprio a Žatec, il Saaz Late: varietà ceca registrata nel 2010, quasi identica al Saaz classico per acidi e oli essenziali ma più generosa in campo, raccomandata nel 2013 per la denominazione europea «České pivo». Il birrificio la descrive morbida e liscia, con crosta di pane, miele e fiori e un finale delicatamente amaro ed erbaceo; è pensata per la spillatura ceca con il rubinetto LUKR, e l'etichetta richiama i paesaggi boemi e le vetrate della chiesa dei Santi Pietro e Paolo a Vyšehrad, a Praga.

Tocca a lei dare il via al riscaldamento: con il grasso del salame di Varzi e l'aceto della giardiniera fa esattamente quello che si chiede a una pils, pulire la bocca e chiamare il boccone successivo.

BOHEMIAN PILSNER

SAAZ LATE

MALTI MORAVI FLOOR-MALTED

4,8% ABV

02 Pivovar Kamenice nad Lipou (CZE, Vysočina) / Kamenická 10

★ 3,42

4.083 VALUTAZIONI



UNTAPPD

Kamenice nad Lipou è una cittadina della Vysočina, tra Pelhřimov e Jindřichův Hradec, dove si fa birra dal Quattrocento. Il birrificio del castello è documentato dal 1636, fu ricostruito nel 1860-61 dal barone Geymüller e nel 1841 aveva come birraio e affittuario Johann Linek, zio del compositore Bedřich Smetana. Nazionalizzato e chiuso il 30 giugno 1947, è rimasto muto per settant'anni, finché nel 2016 la Pivovar Kamenice di Milan Houška ne ha comprato l'edificio: il 28 ottobre 2017 ha riaperto, con una sala cottura da trenta ettolitri. Tutte le sue lager sono a bassa fermentazione, di tipo ceco, non filtrate e non pastorizzate.

La 10 è la výčepní, la birra da spina dei cechi, quella da bere a boccali: malti Pilsner e Monaco, luppoli Sládek e Premiant, 10,5% di estratto e un amaro più deciso di quanto la gradazione lasci pensare, con 35 IBU dichiarati. Il birrificio la descrive dorata, dal profumo pulito e dal gusto pieno. È la più leggera della serata: il primo passo vero della corsa.

SVĚTLÉ VÝČEPNÍ

SLÁDEK · PREMIANT

NON FILTRATA

4,2% ABV

03 Pivovar Kamenice nad Lipou (CZE, Vysočina) / Kamenická 11

★ 3,47

3.005 VALUTAZIONI

Un grado in più, e cambia la ricetta: alla base di Pilsner e Monaco si aggiunge un malto caramello, e in caldaia entrano il Magnum e lo Žatecký poloraný červenák, il nome ceco del Saaz classico. Estratto all'11,5%, amaro più gentile della sorella minore, con 30 IBU dichiarati, e un profilo che il birrificio descrive dorato, pulito e pieno.



UNTAPPD

Una parentesi sui numeri, che in Repubblica Ceca sono quasi una lingua a sé: il «grado» in etichetta non indica l'alcol ma l'estratto del mosto, cioè quanti zuccheri c'erano prima della fermentazione, misurati in gradi Plato. Sotto gli undici gradi si parla di výčepní, la birra da spina; da undici a tredici di ležák, la lager piena. La jedenáctka, la «undici», è il primo gradino della categoria: più corpo della dieci, più beva della dodici. Con il salame di Varzi il malto caramello comincia a farsi sentire, con un filo di dolcezza in più che accompagna il grasso della carne.

CZECH PILSNER

MAGNUM · SAAZ

ESTRATTO 11,5%

4,7% ABV

04 Pivovar Kamenice nad Lipou (CZE, Vysočina) / Kamenická 12

★ 3,45

4.457 VALUTAZIONI

La dodici gradi è la birra della rinascita: è stata la prima cotta del birrificio, nel 2017, dopo settant'anni di silenzio. Pilsner, Monaco e caramello, 12,5% di estratto, un colore appena più carico e l'amaro più alto delle tre, 45 IBU dichiarati: è la dvanáctka, la lager di riferimento di ogni hospoda ceca, la birreria di paese dove la si beve in boccali da mezzo litro.



UNTAPPD

In caldaia, il Premiant, varietà ceca selezionata a Žatec per un amaro pulito, e il Saaz, il luppolo nobile della Boemia, quello che dà alle pils ceche il loro profumo speziato ed erbaceo. Lo stile, rispetto a una pils tedesca, è più rotondo e maltato, con un residuo di dolcezza che in Boemia è parte integrante della beva. Messe in fila, le tre sorelle raccontano come cresce una lager boema grado dopo grado, e chiudono il riscaldamento con il salame ancora in tavola.

CZECH PILSNER

PREMIANT · SAAZ

PRIMA COTTA DEL 2017

5,2% ABV

01 Primo Antipasto — *Il Colpo di Pistola*

IN TAVOLA *Barbabietola marinata, Triple Crème, nocciole e miele di rododendro*

Una sola bottiglia, ma che bottiglia: una gueuze di quattordici anni per dare il via alla corsa.

05 **Brasserie Cantillon (BEL, Bruxelles) / Gueuze 100% Lambic Bio (2012)**

★ 4,48

1.283 VALUTAZIONI

Cantillon nasce nel 1900 ad Anderlecht, a Bruxelles, da Paul Cantillon e Marie Troch, ed è l'ultimo birrificio tradizionale di lambic rimasto in città: il mosto si raffredda di notte nella vasca di rame aperta, il coolship, e fermenta spontaneamente con i lieviti e i batteri dell'aria di Bruxelles, prima di maturare in botte. Dal 1999 usa solo ingredienti biologici, e l'edificio ospita anche il Museo della Gueuze: un luogo di pellegrinaggio, prima ancora che un birrificio.



UNTAPPD

La gueuze è un assemblaggio di lambic di età diverse: il birraio assaggia una decina di botti e ne sceglie cinque o sei, poi la bottiglia, chiusa con tappo di sughero e capsula, rifermenta coricata per circa un anno. La scheda dell'annata 2012 la racconta così: 100% lambic, frumento biologico al 35% e orzo maltato al 65%, luppolo essiccato, «assolutamente nessuno zucchero», da bere «preferibilmente entro vent'anni dall'imbottigliamento». Ne ha quattordici: è nel pieno della sua finestra, e Cantillon stessa sostiene che una gueuze ben conservata resta eccezionale anche dopo vent'anni.

Con la barbabietola marinata e la Triple Crème promette un abbinamento da manuale: l'acidità taglia la panna, la terrosità della rapa trova il lato rustico del lambic, nocciole e miele di rododendro ne arrotondano il finale secco. È il colpo di pistola: da qui si corre davvero.

GUEUZE

FERMENTAZIONE SPONTANEA

BIOLOGICA

ANNATA 2012

5% ABV

02 Secondo Antipasto — *Ritmo Gara*

IN TAVOLA Burrata con cacomela, mango, maracuja e menta

Sette IPA in ordine di gradazione, dall'8,2 al 10,2%: cinque Tree House, un ospite del New Jersey già visto a Last Call! e un finale da un litro.

06 Tree House Brewing Co. (USA, Massachusetts) / Juice Machine

★ 4,55

58.395 VALUTAZIONI



UNTAPPD

Tree House nasce nel 2011 a Brimfield, nel Massachusetts rurale, da quattro homebrewer – Nate Lanier, Dean Rohan, Damien Goudreau e Jonathan Weisbach – che le danno il nome di una casa sull'albero nella fattoria di partenza. Le prime birre arrivano nel 2012, poi i trasferimenti a Monson nel 2013 e a Charlton nel 2017, oggi affiancata da Deerfield, Sandwich a Cape Cod, Tewksbury, Boston, Woodstock in Connecticut e Saratoga nello stato di New York. Non distribuisce: le sue birre si comprano solo nei suoi spacci, e il motto è «From grain to glass – made entirely in-House». Pochi birrifici hanno contato quanto Tree House nella storia delle hazy del New England.

Juice Machine nasce nel 2014 per la prima trasferta di Tree House all'Extreme Beer Fest di Boston: riprende il corpo maltato della King Julius e lo carica con una luppolatura «più intensa della Very Green» – Magnum, Columbus, Amarillo, Citra e Galaxy –, tanto che il birrificio la definisce la sua birra più complessa. Promette mango, sorbetto cremoso all'arancia, papaya e frutto della passione, con una morbidezza soffice e mai aggressiva. Con quasi sessantamila valutazioni è una delle hazy più bevute al mondo, e apre il ritmo gara perché è la più leggera delle sette.

Con la burrata, la cacomela, il mango e il maracuja gioca in casa: il frutto nel piatto e quello nel bicchiere si specchiano, e la menta tiene fresco il tutto.

DOUBLE NEIPA

MAGNUM · COLUMBUS · AMARILLO · CITRA · GALAXY

8,2% ABV

07 Tree House Brewing Co. (USA, Massachusetts) / King JJJuliuss

★ 4,67

45.930 VALUTAZIONI



UNTAPPD

Per capire King JJJuliuss bisogna conoscere la famiglia: la Julius è la IPA bandiera del 2012, la King Julius la sua versione doppia, e le lettere triplicate, in casa Tree House, vogliono dire più luppolo in caldaia e più dry hop. La JJJuliuss nasce per il terzo anniversario, nel 2015; la King JJJuliuss l'anno dopo, per il quarto: «una versione della King Julius con luppolatura extra in bollitura ed extra dry hop», nelle parole del birrificio.

La descrivono come un'esplosione di agrumi intensissima – mango, arancia, pompelmo dolce, un accenno di ananas e succo tropicale –, soffice e succosa, con un amaro «giusto» che si apre scaldandosi. Nel 2022 Untappd l'ha messa al primo posto tra le migliori Double IPA dell'anno, e stasera è la IPA più votata in tavola.

DOUBLE NEIPA

EXTRA KETTLE HOP · EXTRA DRY HOP

4° ANNIVERSARIO, 2016

8,4% ABV

08 **Tree House Brewing Co. (USA, Massachusetts) / 10th Anniversary King JJJuliuss**

★ 4,54
2.326 VALUTAZIONI

Dieci anni dopo quel primo «upgrade» della King Julius, Tree House festeggia la sua creatura con un'edizione speciale: stessa gradazione, ma un lotto di luppolo selezionato da Coleman Hops, l'azienda della famiglia Coleman nella Willamette Valley, in Oregon, trattato dopo il raccolto per fissarne gli aromi. Il birrificio promette mango kesar, ghiacciolo di spremuta d'arancia fatta in casa, scorza di pompelmo e caramelle agli agrumi, con la morbidezza, l'amaro gentile e il corpo soffice dell'originale, ma con il luppolo spinto ancora più in là.

La lattina è del 27 maggio 2026, lo stesso giorno in cui la birra è comparsa su Untappd. Berla subito dopo la King JJJuliuss classica è il modo migliore per capire che cosa cambia: stesso nome, stesso grado, luppolo diverso.



UNTAPPD

DOUBLE NEIPA

LOTTO COLEMAN HOPS

10 ANNI DI KING JJJ

8,4% ABV

09 **Autodidact Beer (USA, New Jersey) / Acid Hologram**

★ 4,24
667 VALUTAZIONI

Autodidact Beer è un birrificio di Morris Plains, nel New Jersey, aperto il 24 marzo 2023 da Ronnie Scouten e Ron Cassel. Il nome è una dichiarazione d'intenti – autodidatta, chi impara da sé – e il birrificio racconta di voler fare le migliori birre possibili spingendo sempre più in là i confini di quello che sa, con una passione per esplorazione, natura, arte e cultura. In tre anni ha messo in fila quasi duecento birre, quasi tutte hazy, e collaborazioni con nomi come Messorum, Lolev, Brix City, Oakflower e Twin Elephant.

Acid Hologram è già passata da Last Call!, dove era l'unica IPA della serata; stavolta se la gioca in mezzo a cinque Tree House. Quattro luppoli moderni: il Krush (HBC 586), americano, sul mercato dal 2024, con arancia, mango, guava e pesca; il Mosaic, con frutti di bosco e frutta tropicale; il Superdelic neozelandese, con lampone, frutti rossi e caramella; il Meridian dell'Oregon, nato per caso in un campo di Goschie Farms dove si credeva di aver piantato Columbia, con limone e fruit punch. Un ologramma acido, come promette il nome: luminoso, colorato, un po' psichedelico.



UNTAPPD

DOUBLE NEIPA

KRUSH · MOSAIC · SUPERDELIC · MERIDIAN

8,6% ABV

10 **Tree House Brewing Co. (USA, Massachusetts) / Very HHHazyyy**

★ 4,59
23.320 VALUTAZIONI

Anche questa ha un albero genealogico: la Haze, Double IPA all'8,2% del 2014; la Very Hazy, la sua versione potenziata a 8,6%; e infine la Very HHHazyyy, arrivata su Untappd nel marzo 2021 a 8,8%. Il birrificio la presenta come «la nostra Double IPA più saporita», eppure facile da bere: nettare di pesca matura, succo d'arancia con la polpa, macedonia, un corpo morbido e arrotondato sotto una luppolatura enorme. Nella classifica Untappd delle migliori Double IPA del 2022 era terza, appena dietro alle due King.

Le lettere triplicate, come nella famiglia Julius, fanno pensare a un passo in più di luppolo rispetto alla Very Hazy, anche se il birrificio non lo dice esplicitamente. Con l'Emperor Julius condivide la gradazione più alta di casa Tree House, 8,8%, e arriva nel momento della batteria in cui il palato è ormai caldo: il nettare di pesca e la macedonia trovano nel mango e nel maracuja della burrata un'eco quasi letterale.



UNTAPPD

DOUBLE NEIPA

LINEA HAZE

8,8% ABV

Tree House Brewing Co. (USA, Massachusetts) / Emperor Julius

★ 4,56

32.022 VALUTAZIONI

Nella dinastia Julius l'Imperatore viene dopo il Re. Arrivata nel giugno 2021, Tree House la mette «accanto alla Very HHHazy, in cima alla nostra gamma» e la chiama senza mezzi termini un trionfo: il frutto di quasi quindici anni passati a rifinire le proprie birre luppolate. Arancione opaca, sa di succo d'arancia, di caramelle Starburst all'arancia e di mango stramaturò; liscia, rotonda, raffinata. I luppoli restano un segreto di casa.



UNTAPPD

Nel 2022 il Beverage Testing Institute le ha dato 93 punti e Untappd l'ha messa quinta tra le migliori Double IPA dell'anno. È l'ultima Tree House della serata, e la più imperiale.

DOUBLE NEIPA

FAMIGLIA JULIUS

93 PUNTI BTI

8,8% ABV

Troon Brewing (USA, New Jersey) / Feeding On Carrion

★ 4,46

408 VALUTAZIONI

Troon è un nano-birrificio di Hopewell, nel New Jersey, ricavato in un fienile di metà Ottocento dentro Double Brook Farm, la tenuta che ospita anche la Brick Farm Tavern, ristorante dal campo alla tavola. Il fondatore, Alex Helms, è un ex cuoco passato per Jester King, in Texas; il nome viene dall'olandese «troon», trono. Niente taproom, produzioni minuscole, uscite annunciate su Instagram e lattine da un litro che spariscono in fretta: birre non filtrate, nomi bizzarri, hazy potentissime e imperial stout.



UNTAPPD

Feeding On Carrion – «nutrirsi di carcasse», con l'umorismo macabro di casa – sta tutta in una riga del birrificio: «una hoppy ale rifermentata con quantità ingorde di miele». A 10,2% è una Triple IPA, la più forte della batteria luppolata: il miele, quasi tutto fermentabile, alza la gradazione e asciuga il sorso più di quanto ci si aspetti. La lattina da un litro porta la data del 3 febbraio 2026, il giorno stesso in cui la birra è comparsa su Untappd. Chiude il ritmo gara e prepara lo strappo.

TRIPLE NEIPA

RIFERMENTATA CON MIELE

LATTINA DA 1 LITRO

10,2% ABV

03 Il Dolce — *Lo Strappo*

IN TAVOLA *Tiramisù all'amaretto e sciroppo d'acero*

La Kentucky Brunch Brand Stout in verticale, dalla più giovane alla più vecchia: lo strappo che chiude la prima frazione.

13 **Toppling Goliath (USA, Iowa) / Kentucky Brunch Brand Stout (2024)**

★ 4,82

1.105 VALUTAZIONI



UNTAPPD

Toppling Goliath nasce nel 2009 a Decorah, tra le colline dell'Iowa nord-orientale, da Clark e Barbara Lewey, dopo un successo travolgente come homebrewer. Il nome dice tutto: rovesciare Golia, il piccolo che abbatte il gigante. IPA potenti e imperial stout in botte l'hanno portata in cima a tutte le classifiche, e Decorah è diventata meta di pellegrinaggi. A Last Call! ci aveva salutato con la Naughty Temple e la Assassin; stasera porta in tavola la sua birra più famosa.

Alla prima uscita della KBBS, nei primi mesi del 2012, si presentarono appena sei persone; dal 2015 il birrificio può dire di avere in catalogo la «birra numero uno al mondo», e su BeerAdvocate occupa ancora il primo posto assoluto, con un punteggio di 100. È una imperial stout con caffè e sciroppo d'acero affinata in botti di bourbon – dodici-quindici mesi, raccontava BeerAdvocate nel 2014 –, che Toppling Goliath presenta come «un assemblaggio meticoloso del meglio che custodisce la nostra barriera»: schiuma color moka che si forma lentamente, naso di espresso e sciroppo d'acero, e in bocca «caramella d'acero inzuppata nel bourbon e brownie al cioccolato».

L'annata 2024 arriva al 12,91% ed è la più giovane delle due: si apre lei, per misurare quanto la sorella abbia guadagnato in bottiglia. Con il tiramisù all'amaretto e sciroppo d'acero il cerchio si chiude: caffè chiama caffè, acero chiama acero.

IMPERIAL STOUT BA

CAFFÈ · SCIROPPD D'ACERO

BOTTI DI BOURBON

12,9% ABV

14 **Toppling Goliath (USA, Iowa) / Kentucky Brunch Brand Stout (2022)**

★ 4,80

1.698 VALUTAZIONI



UNTAPPD

Stessa ricetta, stessa descrizione ufficiale, due anni di bottiglia in più: la 2022 si ferma all'11,5%, quasi un grado e mezzo sotto la sorella, e su Untappd le due annate sono praticamente appaiate, 4,80 contro 4,82. Da non confondere con la KBBS Double Barrel 2022, una versione a parte da 15,8%, né con la KBBS Reserve.

Il tempo, in una stout così, di solito arrotonda l'alcol e fonde caffè, acero e legno in un unico velluto: è il confronto più prezioso della serata, e chiude la prima frazione nel modo più goloso possibile. Poi, giro di boa: si respira.

IMPERIAL STOUT BA

CAFFÈ · SCIROPPD D'ACERO

4 ANNI DI BOTTIGLIA

11,5% ABV

Ristoro

Mezz'ora, un'ora: quanto serve. Acqua, aria, due passi e magari un caffè.
Poi si riparte leggeri, da Bamberg.

SECONDA FRAZIONE

04 Ripartenza — *Il Secondo Fiato*

IN TAVOLA Si riparte leggeri

Si ricomincia da capo: una Helles di Bamberg, un'Orval di dieci anni, lo yuzu giapponese e due sour tropicali.

15 Schlenkerla (GER, Baviera) / Helles Schlenkerla Lagerbier

★ 3,48

53.311 VALUTAZIONI

Lo Schlenkerla è la birreria storica di Bamberg, città patrimonio UNESCO: la casa è documentata dal 1405 come «Al Leone Blu», ed è oggi condotta dalla sesta generazione della famiglia Graser-Trum, con Matthias Trum mastro birraio dal 2003. Il nome viene dal dialetto francone «schlenkern», camminare dondolando: era l'andatura di Andreas Graser, proprietario dal 1875. Lo Schlenkerla ha una malteria propria, in cui il malto si affumica su legno di faggio, e fa maturare le birre in cantine scavate nella roccia sotto il birrificio, che risalgono al Trecento.



UNTAPPD

La Helles è la sua birra «senza fumo»: nessun malto affumicato in ricetta, eppure un filo di fumo c'è, perché bolle negli stessi tini di rame e fermenta con lo stesso lievito della Rauchbier. Luppoli aromatici bavaresi dei dintorni di Norimberga, maturazione nelle cantine nella roccia, 4,3%: una lager chiara, rotonda e appena fumé, che riapre la bocca dopo la pausa e annuncia da lontano la Rauchbier che chiuderà il primo piatto.

HELLES

LUPPOLI AROMATICI BAVARES

CANTINE NELLA ROCCIA

4,3% ABV

16 Brasserie d'Orval (BEL, Vallonia) / Orval (2016)

ANNATA 2016 ★ 3,94 · 11.916

BIRRA BASE ★ 3,67 · 281.100

Orval è un'abbazia cistercense nella Gaume, il lembo più meridionale del Belgio vallone: i primi monaci arrivano nel 1070, e la leggenda racconta della contessa Matilde, che perse l'anello nella fonte e lo vide riportare a galla da una trota, battezzando il luogo «Val d'Or». Il birrificio nasce nel 1931 per finanziare la ricostruzione dell'abbazia, con birrai laici fin dall'inizio, e il 7 maggio 1932 spedisce la prima birra. È un Authentic Trappist Product.



UNTAPPD

Malto pale con un po' di caramello, zucchero candito, acqua della fonte Mathilde, luppoli Hallertau, Styrian Golding e Strisselspalt in bollitura e in dry hop; poi due-tre settimane di maturazione con il Brettanomyces e la rifermentazione in bottiglia con lievito fresco. Giovane è luppolata, fruttata e amara; con il tempo il Brett prende il sopravvento, la birra si asciuga, il luppolo svanisce e arrivano cuoio, cantina e frutta matura. L'etichetta fissa la scadenza a cinque anni dall'imbottigliamento: questa bottiglia del 2016 l'ha superata da un pezzo, ed è proprio il motivo per cui la beviamo. Su Untappd la scheda «Orval (2016)» vale 3,94, ben sopra il 3,67 della versione fresca.

TRAPPISTA

BRETTANOMYCES

DRY HOP

10 ANNI DI BOTTIGLIA

6,2% ABV

17

Wakayama Bakushu Jouzousho Sandaime (JPN, Wakayama) / Yuzu Ale Agara Craft

★ 3,53
246 VALUTAZIONI

Dietro il marchio AGARA CRAFT c'è Yoshida, azienda familiare di Wakayama attiva nel commercio di alcolici e nella ristorazione, arrivata alla terza generazione – «sandaimé», appunto – e decisa a fare birra per raccontare la propria prefettura: «ALL WAKAYAMA». «Agara», nel dialetto locale, vuol dire «noi»: il nome è stato scelto con un concorso pubblico guidato da studenti. Oggi le sue birre arrivano negli Stati Uniti, in Australia, in Vietnam, a Hong Kong e a Macao.



UNTAPPD

La Yuzu Ale è la sua bandiera: lo yuzu, l'agrume giapponese a metà strada tra limone, mandarino e pompelmo, viene da alberi centenari del distretto di Ryūjin, nelle montagne di Wakayama, e la ricetta è stata supervisionata dallo chef di un grande albergo all'estero con un obiettivo preciso: una birra da tavola, da bere con il cibo. Leggera, profumata, agrumata: un intermezzo luminoso tra l'Orval e le sour tropicali.

FRUIT BEER

YUZU DI RYŪJIN

5,5% ABV

18

Beer Tree Brew Co. (USA, New York) / Fruta Con Tajín

★ 4,05
641 VALUTAZIONI

Beer Tree è una «Farm & Microbrewery» di Port Crane, nello stato di New York, fondata nel 2017 da tre ragazzi del Central New York a partire dalla fattoria di famiglia, dove si coltivava luppolo. Accanto alle IPA, una linea di sour cariche di frutta che gioca senza paura con gli ingredienti.



UNTAPPD

Il nome rende omaggio al Tajín, il condimento messicano di peperoncino, lime e sale che in Messico si sparge sulla frutta fresca. La birra traduce l'idea in una Berliner Weisse condizionata su mango, cetriolo, lime e habanero, che il birrifico descrive «leggera e acidula, con una speziatura sottile». È la versione rinnovata di una vecchia ricetta di casa: la Fruta Con Tajin originale, una wild ale al chipotle ormai fuori produzione, su Untappd ha un'altra scheda.

FRUITED BERLINER WEISSE

MANGO · CETRIOLO · LIME · HABANERO

4,9% ABV

19

Beer Tree Brew Co. (USA, New York) / Trippy Tree – Mango, Pineapple, Coconut

★ 4,17
1.373 VALUTAZIONI

La sorella maggiore alza la gradazione e porta tutto ai tropici: mango, ananas e cocco tostato su una base acida resa cremosa dal lattosio. Il birrifico la racconta come un flusso cremoso e fruttato che si apre sul mango e lascia spazio all'ananas succoso e al cocco tostato, e chiude con un gioco di parole: «Time to tropic like it's hot».



UNTAPPD

Il lattosio, lo zucchero del latte, non viene fermentato dal lievito: resta nella birra a dare corpo e una sensazione da frullato, che qui ammorbidisce l'acidità e lascia al cocco tostato il finale. Una piña colada in versione sour, la più votata delle due Beer Tree con 4,17 su quasi 1.400 valutazioni: chiude la ripartenza. Da qui in avanti si fa sul serio.

FRUITED SOUR

MANGO · ANANAS · COCCO

LATTOSIO

7,3% ABV

05 Il Primo — *Il Muro*

IN TAVOLA Risotto alla zucca Hokkaido, guanciale croccante e riduzione di Kameradsky balsamico

Prima l'unica sour senza frutta, poi quelle con frutta e uva, dalla più giovane alla più vecchia; in chiusura, il fumo della Rauchbock.

20 **Brouwerij 3 Fonteinen (BEL, Fiandre) / Zenne y Frontera (Season 17|18) – Blend No. 50**

★ 4,53

3.380 VALUTAZIONI

3 Fonteinen è a Beersel, nella valle della Zenne, a sud-ovest di Bruxelles. Nel 1953 Gaston Debelder rileva la locanda e la blenderia di geuze; suo figlio Armand, una delle figure più amate del lambic, comincia a produrre il proprio mosto nel 1998 e sopravvive anche alla notte del 16 maggio 2009, quando un termostato guasto fa esplodere circa 13.000 bottiglie. Armand se n'è andato nel marzo 2022; il suo successore, dal 2014, è Michaël Blancquaert.



UNTAPPD

La Zenne y Frontera nasce dall'incontro tra Armand Debelder e il maître-sommelier Andy De Brouwer per gettare un ponte tra birra e vino: il nome unisce la Zenne, il fiume del lambic, e Jerez de la Frontera, la capitale dello sherry. Il blend n. 50 è lambic tradizionale, 100% 3 Fonteinen, maturato in botti di Oloroso e Pedro Ximénez di circa quarant'anni – un secondo lotto di 21 Oloroso e 7 PX arrivato all'inizio del 2017 –, con un'età media superiore ai due anni e mezzo, imbottigliato l'11 aprile 2018. Le note del primo lotto descrivevano un naso che passa «da vivacemente acidulo a un bouquet complesso, di frutta secca e pienamente fruttato».

È l'unica sour senza frutta del primo piatto, e la più vecchia: con il risotto alla zucca, il guanciale e la riduzione di Kameradsky, il lato ossidativo dello sherry e la frutta secca giocano con la dolcezza della zucca e la sapidità del guanciale.

LAMBIC

BOTTI DI OLOROSO E PEDRO XIMÉNEZ

BLEND N. 50

6,9% ABV

21 **Grimm Artisanal Ales (USA, New York) / The Open Work: Cabernet Sauvignon '25**

★ 4,15

117 VALUTAZIONI

Grimm nasce nel 2013 dagli artisti Lauren e Joe Grimm come birrificio nomade, senza impianto proprio; solo nel luglio 2018 apre la sua casa a East Williamsburg, Brooklyn, con un'attenzione speciale per le sour affinate in botte e gli assemblaggi. Accanto c'è Physica, la «cantina sorella sperimentale»: vini da uve del North Fork di Long Island, fermentati a grappolo intero e spontaneamente, senza lieviti aggiunti né solfiti.



UNTAPPD

The Open Work è la serie delle loro spontanee, fatte «secondo la tradizione del lambic», invecchiate da uno a tre anni in botte e poi assemblate. In questa versione il blend è stato travasato sulle vinacce non pressate del Cabernet Sauvignon usato per i vini Physica: la birra raccoglie quello che il vino ha lasciato. Il birrificio promette un'acidità media perfettamente bilanciata, un funk leggero e frutti scuri. È la più giovane delle sour con frutta, e apre il blocco delle vinose.

SPONTANEA

VINACCE DI CABERNET SAUVIGNON

BLEND 1-3 ANNI

7% ABV

22

Ca' del Brado × Cantina Giardino (ITA, Emilia-Romagna · Campania) / Intrecci Giardino 24

★ 4,18

61 VALUTAZIONI

Ca' del Brado è una «cantina brassicola» di Rastignano, sulle colline di Pianoro, alle porte di Bologna: l'hanno fondata quattro amici dell'associazione BrewLab – Marzocchi, Sartorelli, Di Bacco e D'Ulisse – e dalla fine del 2016 lavora solo su birre selvagge e affinate in legno, con un foeder degli anni Dieci del Novecento, battezzato «Faust», dedicato alle grape ale. Cantina Giardino è la cantina di Antonio e Daniela Di Gruttola ad Ariano Irpino, in Irpinia: vini naturali da vecchie vigne di Aglianico e altri vitigni autoctoni, lieviti indigeni, niente filtrazioni né solfiti aggiunti, e qualche vino in anfora.



UNTAPPD

Intrecci è la serie in cui Ca' del Brado lascia fermentare la birra spontaneamente con i microrganismi delle bucce d'uva: un nodo, appunto, tra il mondo della birra e quello del vino. Nella Giardino 24 le bucce sono quelle dell'Aglianico di Cantina Giardino, il 10% degli ingredienti, su una base di orzo, frumento e segale; poi il riposo in botti di legno. Su Untappd conta appena 61 valutazioni e non ha una versione base: una bottiglia quasi inesplorata.

ITALIAN GRAPE ALE

BUCCE DI AGLIANICO

FERMENTAZIONE SPONTANEA

7,4% ABV

23

Bofkont (BEL, Fiandre) / Dancing in the Moonlight (2023)

★ 4,22

1.017 VALUTAZIONI

Bofkont è una piccolissima blenderia di lambic a Kontich, tra Anversa e Bruxelles: Sam Hellemans ha comprato i suoi primi lambic nel 2016 e dal 2018 lavora con questo nome, che in fiammingo vuol dire più o meno «cane fortunato», come il peluche che aveva da bambino. Come le blenderie storiche, acquista lambic dai birrifici, lo fa maturare e lo assembla.



UNTAPPD

Dancing in the Moonlight 2023 è un assemblaggio di lambic da uno a quattro anni con albicocche dell'Ardèche e pesche bianche selvatiche spagnole, unito poi a uve Riesling della Mosella, vendemmia 2021, e lasciato in botte per due anni: frutta a nocciolo, uva bianca e lambic, tra Belgio, Francia, Spagna e Germania. Su Untappd l'annata 2021 è ancora più in alto, 4,35: vedremo se la 2023 la raggiunge.

FRUIT LAMBIC

ALBICOCCHE · PESCHE BIANCHE

RIESLING DELLA MOSELLA

6% ABV

24

Klanbarrique – Birrificio Italiano (ITA, Trentino) / Malmadura (annata 2021)

BIRRA BASE ★ 3,70 · 873

Klanbarrique è la cantina di botti che Agostino Arioli – il fondatore del Birrificio Italiano di Lurago Marinone, a mezz'ora da qui – ha creato con due enologi trentini, Matteo Marzari e Andrea Moser, alla Sega di Trambileno, sopra Rovereto: un posto dove la birra si fa come il vino, in legno, con fermentazioni spontanee. Su Untappd Klanbarrique risulta ormai chiusa, ma la Malmadura vive ancora nel catalogo del Birrificio Italiano.



UNTAPPD

«Malmadura», in dialetto trentino, vuol dire acerba. È una «Agresto Sour Ale», ispirata all'agresto, il condimento medievale ricavato dal succo d'uva acerba: circa un quarto del peso è Marzemino ancora verde, raccolto con il diradamento dei grappoli a inizio agosto a Marano d'Isera e pigiato intero, con i raspi, direttamente nel mosto. Fermentazione spontanea, una decina di mesi in barrique e un'acidità che deve molto all'acido tartarico dell'uva: il produttore la descrive «acida e tannica, fresca e sorprendentemente aromatica». L'annata 2021 non ha una scheda dedicata, e il voto riportato è quello della birra base.

AGRESTO SOUR ALE

MARZEMINO ACERBO

BARRIQUE

3,6% ABV

Klanbarrique – Birrificio Italiano (ITA, Trentino) / Malmadura Anfora (2019)

ANFORA 2017 ★ 4,03 · 36

BIRRA BASE ★ 3,70 · 873

La versione speciale della Malmadura fermenta e matura in anfore di terracotta fatte da TAVA, invece che in barrique: stessa idea dell'uva acerba, sempre circa un quarto del peso, fermentazione mista e una gradazione che sale al 5,2%. Chi la vende la descrive «astringente, verde ed estrema... acida, legnosa, fresca». La terracotta non cede aromi come il legno, ma lascia respirare la birra: restano il frutto, il territorio e sette anni di bottiglia.



UNTAPPD

Su Untappd esiste solo la scheda dell'annata 2017, con 36 valutazioni: la 2019, di fatto, è terreno vergine. Chiude le sour con frutta, ed è la più vecchia del gruppo.

AGRESTO SOUR ALE

ANFORA DI TERRACOTTA

FERMENTAZIONE MISTA

5,2% ABV

Birrificio Wild Raccoon × Moon Lark (ITA, Friuli · POL, Slesia) / Blutmond

★ 4,03

179 VALUTAZIONI

Wild Raccoon è un birrificio di Udine: sala cottura progettata su misura, un laboratorio interno che propaga i lieviti e controlla la qualità con spettrofotometria, microbiologia e genetica molecolare, acqua delle montagne friulane e un motto che dice molto, «il birraio fa il mosto, ma è il lievito a fare la birra». In poco tempo ha collaborato con nomi come Funky Fluid, Burial, Hop Butcher For The World, DouGall's e Granda. Moon Lark è un birrificio polacco di Poręba, vicino a Zawiercie, in Slesia: lo hanno fondato due amici, tra cui il birraio Paweł Masłowski, e il nome è nato ascoltando un'allodola che trillava alla luna. Fa IPA, lager, sour e stout, e persino idromele.



UNTAPPD

Blutmond, «luna di sangue», è una Rauchbock alla maniera di Bamberg, con note di crosta di pane di segale e fumo di faggio; Wild Raccoon la racconta così: «crosta di pane integrale e pane di segale emergono dalle braci di un fuoco nascosto». Dopo un primo piatto acido e vinoso, il fumo abbraccia il guanciale croccante e chiude il risotto – e ci riporta, qualche bicchiere più tardi, a Bamberg, da dove eravamo ripartiti.

RAUCHBOCK

PANE DI SEGALE

FUMO DI FAGGIO

6,9% ABV

06 Il Secondo — *Passo da Fondista*

IN TAVOLA *Guancia di manzo al coccio sfumata alla Quadrupel*

Due birre da masticare per la guancia brasata: una vecchia scura fiamminga in botte di Bordeaux e una imperial stout in botte di bourbon.

27 De Dolle Brouwers (BEL, Fiandre) / Oerbier Special Reserva (2015)

★ 4,15

2.661 VALUTAZIONI

De Dolle Brouwers – «i birrai matti» – sta a Esen, vicino a Diksmuide, nelle Fiandre Occidentali. La prima Oerbier viene prodotta il 15 novembre 1980 da «una banda di amici» in un vecchio birrificio fondato nel 1835 dal dottor Nevejan e diventato poi Costenoble; oggi lo guidano i fratelli Kris e Jo Herteleer, con Kris, ex architetto, ai tini. La Oerbier è una scura da 9% con sette malti, che con gli anni diventa acidula.



UNTAPPD

La Special Reserva è la Oerbier affinata in botti di rovere che avevano contenuto Bordeaux, prese in prestito nel 2000 da Jean-Pierre Van Roy di Cantillon: e così, a distanza di molte portate, Cantillon torna in tavola. Ne esce una birra intorno al 13%, speziata e vinosa, con note da sherry e balsamiche; il birrificio la racconta con frutti rossi e legno al naso, tannica, con un finale lungo, secco e vinoso, e consiglia di servirla a 12 °C, in un calice da vino. Questa bottiglia è del 2015: undici anni di cantina.

Con la guancia di manzo sfumata alla Quadrupel promette l'abbinamento della serata: un'acidità che sgrassa, un tannino che asciuga e un frutto scuro che si fonde con il fondo di cottura.

LOUD BRUIN

BOTTI DI BORDEAUX

11 ANNI DI BOTTIGLIA

13% ABV

28 Side Project Brewing (USA, Missouri) / Beer : Barrel : Time (2023)

★ 4,66

3.222 VALUTAZIONI

Side Project nasce nel 2013 a Maplewood, alle porte di St. Louis, da Cory e Karen King: saison fermentate e affinate in rovere, wild ale e birre in botti di distillato, con un'ossessione per il legno che nel 2019 ha convinto RateBeer a nominarla secondo miglior birrificio al mondo.



UNTAPPD

BBT è la loro imperial stout senza aggiunte: un assemblaggio delle ricette O.W.K., Vibes, Generational, Henry e Sam, affinate in botti di Weller 12, Willett Family Estate Bourbon e Blanton's, per un tempo in botte che va dai 22 ai 44 mesi. Il birrificio promette cioccolato intenso, cocco dolce e un bourbon perfettamente integrato con il legno. Niente cacao, niente vaniglia, niente caffè: solo birra, botte e tempo, come dice il nome. A 15% chiude il secondo piatto e apre la strada ai formaggi.

IMPERIAL STOUT BA

WELLER 12 · WILLETT · BLANTON'S

22-44 MESI IN BOTTE

15% ABV

07 Formaggi — Chilometro 40

IN TAVOLA Castelmagno DOP d'alpeggio, oltre 24 mesi

Tre formaggi per gli ultimi tre chilometri. Si comincia dal Castelmagno, con le otto Lost Cause in assaggi da 44 ml. Il consiglio di Formagni, da cui arrivano i formaggi: toglierli dal frigorifero un'ora prima.



Valle Grana (ITA, Piemonte) / Castelmagno DOP d'Alpeggio, +24 mesi

DOP
ALPEGGIO 2024

Il Castelmagno nasce in tre soli comuni della Valle Grana, nel Cuneese – Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana – ed è uno dei formaggi più antichi e rari del Piemonte, tutelato dalla DOP. La menzione «d'alpeggio» è la più preziosa: vuol dire che il formaggio è stato prodotto d'estate, sopra i mille metri, con il latte delle vacche al pascolo, e poi stagionato a lungo su assi di legno, lassù, in montagna, dove è nato. Il nostro viene dall'alpeggio del 2024: più di due anni di affinamento.

Nella scheda di Formagni è «un quadro che profuma di fungo, fumo e cantina». Al taglio la pasta è rigida e friabile, di un giallo paglierino tenue, e con un po' di fortuna è attraversata da sottili venature verde-blu, come piccoli fulmini: è l'erborinatura naturale che il Castelmagno sviluppa da sé, con il tempo. Sotto la crosta c'è un anello color caramello chiaro che in bocca si scioglie lentamente, come una mou.

All'assaggio, racconta ancora Formagni, è un banchetto in miniatura, e la prima portata è un risotto allo zafferano con funghi essiccati al sole: il porcino è protagonista, con una nota speziata che rinfresca; poi arrivano uno yogurt leggero e una nota animale pulita, e una persistenza lunga che chiude piccante.

Con le Lost Cause il gioco è tutto tra sale e frutta: la sapidità e la piccantezza del formaggio chiamano la dolcezza del miele e l'acidità dei frutti di bosco, e il fungo trova un'eco curiosa nei candy cap della B1, i funghi californiani che sanno di sciropo d'acero. Dopo il risotto alla zucca nel piatto, ce n'è un altro, immaginario, dentro il formaggio.

LATTE VACCINO

DOP

ALPEGGIO OLTRE I 1.000 M

STAGIONATO SU ASSI DI LEGNO

OLTRE 24 MESI

IL FORMAGGIO · NOTE DI DEGUSTAZIONE DALLE SCHEDE FORMAGNI

29 Lost Cause Meadery (USA, California) / Thou Shalt Covet: B1

★ 4,45

103 VALUTAZIONI

Lost Cause nasce a San Diego nel novembre 2017 da Billy e Suzanna Beltz, marito e moglie – «Worker Bee» e «Queen Bee» –, che lasciano il lavoro all'American Council on Exercise per inseguire l'idromele. Billy aveva alle spalle dieci anni di homebrewing e più di 35 medaglie in tre anni da produttore casalingo, quattro delle quali alla Mazer Cup, la più grande competizione di idromele al mondo, ed è giudice certificato BJCP. Da professionisti hanno vinto cinque medaglie alla Mazer Cup nel 2019 e altre cinque nel 2020; oggi lavorano a Bay Park, con il tasting room dentro The Gärten.

I «Thou Shalt Covet» sono le bottiglie numerate riservate ai soci del Coveters Club, il club a lista d'attesa della meadery: dodici bottiglie esclusive all'anno, tutte affinate in botte. Ogni B è una ricetta diversa, con frutta, legno e gradazione propri. B1, dell'aprile 2020, è stata la prima: more, lamponi e uva Syrah con funghi candy cap, che una volta essiccati profumano di sciropo d'acero. Il produttore parla di frutti di bosco, frutta scura, acero e root beer, con un attacco dolce e succoso e un finale di acidità brillante.

MELOMEL

MORE · LAMPONI · SYRAH

FUNGHI CANDY CAP

12% ABV



UNTAPPD

30 **Lost Cause Meadery (USA, California) / Thou Shalt Covet: B3**

★ 4,11

92 VALUTAZIONI

Ottobre 2020, terza bottiglia del club. La base è un miele di millefiori, con tre frutti rossi – fragole, lamponi e more – e sei mesi in una botte che aveva contenuto Madeira, il vino fortificato dell'isola portoghese, famoso perché invecchia al caldo e all'ossigeno ed esce quasi indistruttibile.

Il legno restituisce proprio questo: note ossidative di frutta secca, noce e caramello che si appoggiano sulla freschezza dei frutti di bosco. Su Untappd è il meno votato della serie, 4,11 su 92 valutazioni, ma è anche quello che più somiglia a un vino da meditazione, e con le note di cantina e di caramello del Castelmagno potrebbe essere la sorpresa del gruppo.



UNTAPPD

MELOMEL

FRAGOLE · LAMPONI · MORE

BOTTE DI MADEIRA

12% ABV

31 **Lost Cause Meadery (USA, California) / Thou Shall Covet: B4**

★ 4,41

97 VALUTAZIONI

Su Untappd si scrive «Shall», non «Shalt», ma la famiglia è la stessa. B4 è il più alcolico dei sei, 17%, ed è costruito come un dessert: ciliegie, mandorle e un miele caramellato con la tecnica del bochet, in cui il miele si cuoce a lungo prima della fermentazione fino a imbrunire, sviluppando note di caramello, toffee e marshmallow tostato. Poi il brandy d'uva, che spiega la gradazione, e sei mesi in botti di bourbon.

Ciliegia e mandorla sono una coppia classica: il nocciolo della ciliegia e la mandorla amara condividono la stessa molecola aromatica, la benzaldeide, la stessa che profuma il maraschino e l'amaretto. Sono anche gli ingredienti della Making Bones, l'idromele fortificato bandiera di Lost Cause: un'anticipazione di quello che chiuderà il Castelmagno.



UNTAPPD

MELOMEL

CILIEGIE · MANDORLE · BOCHET

BRANDY · BOTTI DI BOURBON

17% ABV

32 **Lost Cause Meadery (USA, California) / Thou Shalt Covet: B8**

★ 4,47

53 VALUTAZIONI

Ottobre 2021, forse la ricetta più ricca della serie: quattro frutti – mirtilli, ciliegie, lamponi e ribes nero – e poi mandorle, nocciole, granella di cacao e vaniglia. Più che un idromele, una torta di frutti di bosco in un bicchiere da 44 ml.

Il ribes nero porta tannino e un'acidità profonda, i lamponi la nota più vivace, ciliegie e mirtilli la polpa; frutta secca e cacao costruiscono un fondo da pasticceria che ricorda una Foresta Nera. A 15% è il B più votato della serata, 4,47 su 53 valutazioni, e con la sapidità del Castelmagno il gioco dolce-salato è assicurato.



UNTAPPD

MELOMEL

MIRTILLI · CILIEGIE · LAMPONI · RIBES NERO

CACAO · VANIGLIA

15% ABV

33 Lost Cause Meadery (USA, California) / Thou Shalt Covet: B9

B9 ★ 4,44 · 40

HEAVY MEADOW ★ 4,36 · 405

La descrizione ufficiale sta in una riga: «Heavy Meadow affinata in botti di sciroppo d'acero». La Heavy Meadow è uno dei classici di Lost Cause – miele di meadowfoam, more e uva Petite Sirah –, argento alla Mazer Cup 2020; qui passa nel legno che aveva contenuto sciroppo d'acero e sale dal 12 al 14%. Il miele di meadowfoam, da un fiore dell'Oregon meridionale e della California settentrionale, è famoso perché sa di marshmallow, zucchero filato e vaniglia.



UNTAPPD

Le botti di sciroppo d'acero sono, di solito, ex botti di bourbon in cui è stato fatto riposare lo sciroppo, che tornano poi a birrai e meadery cariche di zuccheri e di aromi di legno: qui promettono acero, vaniglia e una dolcezza calda sopra la frutta scura. Con il Castelmagno, l'acero e il fungo si cercano. Ed è solo la prima metà di un esperimento: la Heavy Meadow torna tra due bicchieri, in un altro legno.

MELOMEL

BASE HEAVY MEADOW

BOTTI DI SCIROPPLO D'ACERO

14% ABV

34 Lost Cause Meadery (USA, California) / Thou Shalt Covet: B10

★ 4,32

19 VALUTAZIONI

Novembre 2022: l'ultima bottiglia numerata della nostra serie, e la più rara. Lamponi, fichi e vaniglia, al 12%, senza indicazioni di botte: il fico porta dolcezza, rotondità e note di frutta secca, il lampone l'acidità brillante, la vaniglia tiene insieme il tutto.



UNTAPPD

Su Untappd conta appena 19 valutazioni, con una media di 4,32. Con il Castelmagno è l'abbinamento più classico della serie, quello che in tavola si fa con la confettura di fichi: dolce e sapido, morbido e friabile.

MELOMEL

LAMPONI · FICHI · VANIGLIA

12% ABV

35 Lost Cause Meadery (USA, California) / BBA Heavy Meadow

BBA ★ 4,37 · 73

HEAVY MEADOW ★ 4,36 · 405

Ed eccola di nuovo, la Heavy Meadow: miele di meadowfoam, more e uva Petite Sirah, cioè un pyment, l'idromele fatto con l'uva. Stavolta è in versione BBA, bourbon barrel-aged: dodici mesi in botti di bourbon, che portano la gradazione dal 12 al 15% e di solito aggiungono vaniglia, cocco e caramello al profilo di frutta scura. La Petite Sirah, vitigno californiano dai vini scuri e tannici, dà struttura e colore; il meadowfoam, la sua dolcezza da marshmallow.



UNTAPPD

Bevuta subito dopo la B9 diventa un piccolo esperimento: stessa base, due legni diversi, acero contro bourbon. Su Untappd sono vicinissime: 4,44 la B9, 4,37 la BBA, 4,36 la versione base senza botte. Stasera il confronto lo facciamo noi.

PYMENT

MEADOWFOAM · MORE · PETITE SIRAH

12 MESI IN BOTTI DI BOURBON

15% ABV

Lost Cause Meadery (USA, California) / Making Bones: Coveters Blend

COVETERS BLEND ★ 4,40 · 23

MAKING BONES ★ 4,44 · 206

Making Bones è la linea di idromeli fortificati di Lost Cause, tutti al 20%: l'originale, del 2019, è alle ciliegie, con mandorle e miele caramellato, affinato su rovere americano, e su Untappd vale 4,44. Da lì sono nate versioni alla mela, al lampone e al Syrah, e questa Coveters Blend, uscita per i soci del club nell'ottobre 2022: un idromele ai lamponi e uva, fortificato con brandy d'uva e affinato in botti di rovere francese.



UNTAPPD

Come nel Porto, l'alcol aggiunto conserva dolcezza e frutto e dà una struttura calda, capace di reggere anni di bottiglia. Su Untappd ha appena 23 valutazioni, 4,40 di media. Il più forte dei Lost Cause chiude il Castelmagno come un Porto chiude una cena.

MELOMEL FORTIFICATO

LAMPONI · UVA

BRANDY D'UVA · ROVERE FRANCESE

20% ABV

o8 Formaggi — Chilometro 41

IN TAVOLA *Rogue River Blue, miglior formaggio al mondo 2019*

Il campione del mondo dei formaggi e tre barley wine americani, uno dei quali a bassa fermentazione.



Rogue Creamery (USA, Oregon) / Rogue River Blue

WORLD CHAMPION

BERGAMO 2019

Nell'ottobre 2019, a Bergamo, il Rogue River Blue è stato proclamato miglior formaggio del mondo ai World Cheese Awards, davanti a migliaia di concorrenti: il primo formaggio americano a riuscirci. Lo produce la Rogue Creamery, nel sud dell'Oregon, con latte biologico di vacche Holstein e Brown Swiss, e matura per circa nove mesi in grotte minerali che Tom Vella, lo storico proprietario del caseificio, aveva fatto costruire cercando di riprodurre quelle in cui si stagiona il Roquefort.

Nel frattempo, per almeno un anno, foglie di vite biologiche di Syrah macerano in un liquore di pera biologico e rigorosamente locale. A stagionatura finita il formaggio viene avvolto in quelle foglie e legato con un cordino di rafia, come un piccolo pacco regalo. Sotto le foglie la crosta è sottile, umida e appena untuosa, segnata dai fori degli aghi che fanno respirare la muffa e dalla trama della stuoia su cui ha riposato. La pasta vira dal paglierino tenue al giallo intenso, fino a un rosa pallido sotto la crosta, con venature dal verde muschio al verde salvia, raccolte soprattutto al centro: morbida, umida e compatta, si fa friabile vicino all'erborinatura, che ha una consistenza sorprendente, croccante.

Formagni ne racconta così il profilo: al naso, nonostante l'affinamento audace, arrivano per primi burro e panna fresca, poi il vegetale fermentato delle foglie macerate e note alcoliche delicatissime. In bocca l'intensità è alta: panna, tanta panna, una dolcezza avvolgente, poi vaniglia e caramello, la noce, una liquirizia appena balsamica, il brandy, le bacche selvatiche e il fungo fresco. Per loro è semplicemente «il re dei formaggi».

Vaniglia, caramello, noce e brandy sono esattamente le parole che si usano per un barley wine invecchiato in botte. Con Gigantic, che arriva anche lei dall'Oregon, con il lagerwine di Elder Pine e con la M.J.K. di Side Project, il campione del mondo trova tre compagni che parlano la sua stessa lingua.

LATTE VACCINO BIOLOGICO

ERBORINATO

FOGLIE DI SYRAH AL LIQUORE DI PERA

9 MESI IN GROTTA

IL FORMAGGIO · NOTE DI DEGUSTAZIONE DALLE SCHEDE FORMAGNI

37

Gigantic Brewing (USA, Oregon) / Massive! Barrel Aged Rye (2024)

ANNATA 2024 ★ 4,23 · 81

BIRRA BASE ★ 3,90 · 4.326

Gigantic nasce a Portland, in Oregon, nel 2012, da Ben Love e Van Havig. Il nome è ironico — i fondatori vogliono restare piccoli —, pochissime birre si producono tutto l'anno e ogni etichetta è disegnata da un artista diverso. Con il Rogue River Blue gioca in casa: anche il formaggio viene dall'Oregon.

MASSIVE! è il loro barley wine annuale: il mosto bolle per oltre otto ore a fiamma diretta e si caramellizza; la ricetta cambia ogni anno, il metodo no, e nelle annate recenti la base è un unico malto, lo Skagit Pilot.

Nel 2024 è uscito in diverse versioni di botte — Angel's Envy, Westward Whiskey e rye — e questa è quella in botti di whiskey di segale, al 14,3%, che il birrifico si limita a definire «equilibrata, con una buona dolcezza e un ottimo livello di botte». La versione base non invecchiata vale 3,90 su oltre 4.000 valutazioni; questa, con 81, è ancora tutta da scoprire.



UNTAPPD

BARLEY WINE

OLTRE 8 ORE DI BOLLITURA

BOTTI DI RYE WHISKEY

14,3% ABV

Elder Pine Brewing & Blending (USA, Maryland) / Double Oaked Abject Terror

★ 4,12
300 VALUTAZIONI

Elder Pine è una farm brewery di Gaithersburg, nel Maryland, sorta su quella che era una piantagione di alberi di Natale, nella riserva agricola della contea di Montgomery: il taproom ha aperto nel maggio 2019, e la passione dichiarata è per tutto quello che non è IPA, dai barley wine alle farmhouse ale fino alle birre di ispirazione nordica.



UNTAPPD

Abject Terror è una «Lagerwine», un barley wine a bassa fermentazione: dodici ore di bollitura per caramellizzare il mosto in modo naturale, il lievito lager di casa e cinque mesi in un foeder di rovere americano a temperatura controllata. La Double Oaked aggiunge altri dodici mesi in un mix di botti di bourbon e di Porto. Il birrificio parla di rovere saturo, malto ricchissimo, caramello e crosta di pane tostato con confettura di prugne: un barley wine con la pulizia di una lager.

LAGERWINE

12 ORE DI BOLLITURA

FOEDER + BOURBON E PORTO

14% ABV

Side Project Brewing (USA, Missouri) / M.J.K. (2024)

★ 4,82
2.281 VALUTAZIONI

M.J.K. sono le iniziali del figlio di Cory e Karen King: un barley wine all'inglese «prodotto, invecchiato, assemblato e imbottigliato in suo onore», nato nel giugno 2018 e riservato ai soci de La Coterie, il club del birrificio. L'annata 2021 era un blend di tre cotte passate in due e tre botti diverse, imbottigliato senza carbonazione.



UNTAPPD

La 2024 è un barley wine invecchiato in doppia e tripla botte e rifinito per 31-32 mesi in botti di Willett Family Estate Bourbon e di amburana brasiliana, un legno sudamericano che porta cannella, vaniglia e spezie dolci. Al 20%, con 4,82, è la birra più votata della serata insieme alla KBBS 2024: il compagno che un campione del mondo si merita.

ENGLISH BARLEY WINE

DOPPIA E TRIPLA BOTTE

WILLETT · AMBURANA

20% ABV

09 Formaggi — Chilometro 42

IN TAVOLA Stichelton, erborinato inglese a latte crudo

L'ultimo formaggio, il barley wine più estremo della serata e dieci idromeli di frutta.



Stichelton Dairy (GBR, Nottinghamshire) / Stichelton

LATTE CRUDO

UNA SOLA MANDRIA

Lo Stichelton è l'erborinato inglese che non può chiamarsi Stilton. Nasce nel 2006 nella tenuta di Welbeck, nel Nottinghamshire, da un'idea del casaro americano Joe Schneider e di Randolph Hodgson, il fondatore di Neal's Yard Dairy: rifare lo Stilton come si faceva una volta, con il latte crudo. Il disciplinare della DOP Stilton, però, impone il latte pastorizzato, e così il formaggio ha preso il nome che il villaggio di Stilton portava nei documenti medievali: Stichelton.

È unico nel senso letterale della parola: a latte crudo, prodotto in una sola fattoria con il latte di una sola mandria, lavorato con attenzione, delicatezza e mestiere. Per questo, come scrive Formagni, è un formaggio da raccontare assaggio dopo assaggio, ogni volta diverso: gli aromi spaziano dal latte al vegetale, dall'animale ai tostati, fino alla frutta fresca e al cioccolato. E la struttura è il suo incanto, friabile e cremosa allo stesso tempo.

In Inghilterra lo Stilton si accompagna da sempre al Porto: frutto scuro, dolcezza e alcol contro il sale e la muffa. Stasera il Porto lo sostituiscono il barley wine più estremo della serata e dieci idromeli di frutta: la Deal With the Devil a cinque legni, il ribes e le ciliegie di Schramm's, i mirtilli di Pips e le quattro carte, doppie, dell'Amalgamation. Tutto quello che il formaggio chiede, in un solo giro.

LATTE VACCINO CRUDO

ERBORINATO

UNA FATTORIA, UNA MANDRIA

FRIABILE E CREMOSO

IL FORMAGGIO - NOTE DI DEGUSTAZIONE DALLE SCHEDE FORMAGNI

40 Anchorage Brewing Company (USA, Alaska) / A Deal With the Devil – Penta Oaked (Batch 1)

★ 4,67

298 VALUTAZIONI

Anchorage Brewing è il progetto di Gabe Fletcher, che per oltre tredici anni era stato a Midnight Sun, fino a diventarne birraio capo. La prima birra esce nel 2011, prodotta nel seminterrato dello Snow Goose Restaurant su un impianto altrui; nel 2014 il birrificio si trasferisce nella sua sede, nel sud di Anchorage. La firma di casa è la fermentazione e l'affinamento in rovere, con il Brettanomyces.



UNTAPPD

A Deal With the Devil è nata come semplice «Anchorage Brewing Barley Wine»: Maris Otter con un 3-5% di malto crystal, meno di 35 IBU, lievito scozzese; le prime cote invecchiavano solo in botti di Cognac, poi sono arrivati bourbon e passaggi multipli. La Penta Oaked Batch 1 è la prima annata «a cinque legni» della storia del birrificio: 43 mesi in tutto, in sequenza, in botti di Willett rye, di Calumet Farm 15 anni, di Russell's Reserve, in una botte di Short Barrel «The Bee's Knees» che aveva contenuto miele e infine in una singola botte di New Riff rye, scelta con il ristorante Fiori D'Italia di Anchorage.

26,3%: dopo la Utopias, è la più alcolica della serata. Prima di assaggiarla, il birrificio prometteva bread pudding, caramello al bourbon, vaniglia, datteri, uvetta e spezie del legno. Con lo Stichelton, sale e dolcezza si cercano da soli.

BARLEY WINE

5 BOTTI IN SEQUENZA

43 MESI

26,3% ABV

41 Schramm's Mead (USA, Michigan) / A Smile of Fortune (Batch 4)

★ 4,72
1.351 VALUTAZIONI

Schramm's apre a Ferndale, alle porte di Detroit, nel settembre 2013, fondata da Ken Schramm e dalla figlia Alyson Schramm Naeger. Ken è l'autore di «The Compleat Meadmaker», il manuale su cui si è formata una generazione di produttori di idromele, ed è tra i fondatori della Mazer Cup. La filosofia è radicale: frutta intera e miele grezzo non filtrato, mai sciroppi né puree asettiche, e un frutteto di famiglia con ciliegie e mele che la cantina chiama «il piano dei cinquant'anni».



UNTAPPD

A Smile of Fortune è un melomel di frutti scuri: ribes nero e ciliegie Lutowska, lamponi rossi di varietà antiche e boysenberry dell'Oregon. Il Batch 4, uscito il 24 luglio 2020, è al 12% e oggi non è più prodotto; il produttore parla di frutta piena e di note acide e tanniche bilanciate dalla dolcezza del miele, e lo abbina a formaggi, maiale e cioccolato. Il nome è anche il titolo di un racconto di Joseph Conrad: un sorriso della fortuna, al chilometro 42, è esattamente quello che serve.

MELOMEL

RIBES NERO · CILIEGIE LUTOWKA

LAMPONI · BOYSENBERRY

12% ABV

42 Pips Meadery (USA, Illinois) / Blue Suede Shews (R&D)

R&D ★ 4,82 · 53

BLUE SUEDE SHEWS ★ 4,84 · 3.840

Pips è una meadery familiare di Gurnee, in Illinois, a nord di Chicago: il permesso federale arriva all'inizio del 2017, nel 2022 la produzione si sposta nell'ex sede di Only Child Brewing, e davanti alla cantina c'è il tasting room, The Parlor. Il nome gioca con i semi della frutta, con i simboli delle carte e dei dadi e con Parker, il figlio dei fondatori, nato con bisogni speciali. Lo stile è dichiarato: idromeli da dessert, grandi, ricchi e intensi, che a volte «spingono oltre l'equilibrio». Con una media di 4,6 su oltre centomila valutazioni è uno dei produttori più votati di Untappd, e le bottiglie si comprano solo in cantina.



UNTAPPD

Blue Suede Shews è un vino di miele di zagara con mirtili selvatici e anacardi, e il nome strizza l'occhio a «Blue Suede Shoes» e ai cashews. Il menu della cantina lo descrive «ricco, tannico, nocciolato e umami». Questa è la versione «R&D», la sigla con cui Pips indica i lotti sperimentali, spesso precommerciali: un pezzo di laboratorio, con appena 53 valutazioni. La versione definitiva vale 4,84 su oltre 3.800: uno degli idromeli più amati al mondo.

MELOMEL

MIRTILLI SELVATICI · ANACARDI

MIELE DI ZAGARA

14% ABV

43 Pips Meadery (USA, Illinois) / Amalgamation 2026 (Diamond)

DIAMOND ★ 4,49 · 94

EDIZIONE 2022 ★ 4,65 · 940

Amalgamation è il melomel multifrutto che Pips ripropone di tanto in tanto: la prima edizione, nel 2018, metteva insieme otto frutti su miele di zagara; quella del 2022, cinque. Nel 2026 l'idea diventa un mazzo di carte: quattro semi, ognuno con gli stessi otto frutti – mirtillo, mora, ribes nero, lampone, pesca, mela, albicocca e pera – in proporzioni diverse, e ogni seme esiste anche affinato in botti di bourbon. Stasera li beviamo a coppie: prima il normale, poi il barricato.



UNTAPPD

Quadri apre con la frutta chiara: mela al 20%; pera, albicocca e pesca al 15%; mirtillo, ribes nero e lampone al 10%; mora al 5%. Più di metà della ricetta è frutta a polpa bianca e a nocciolo, e ci si può aspettare il seme più luminoso e floreale del mazzo, con pesca e albicocca a dialogare con il miele e i frutti di bosco sullo sfondo. Su Untappd ha 4,49 su 94 valutazioni, il voto più basso dei quattro semi, ma tra il primo e l'ultimo ci sono pochi centesimi.

MELOMEL

8 FRUTTI

QUADRI · FRUTTA CHIARA

14% ABV

44 Pips Meadery (USA, Illinois) / Barrel-Aged Amalgamation 2026 (Diamond)

BA DIAMOND ★ 4,66 · 54

BA 2022 ★ 4,70 · 389

Stessa ricetta di Quadri, con una riga in più sulla scheda: «Aged in Bourbon Barrels», e la gradazione che sale al 15%. Pips non dichiara né la distilleria né il tempo in botte; la Barrel-Aged Amalgamation del 2022 era rimasta cinque mesi nel legno, con note di cioccolato, legno tostato, vaniglia, toffee e frutta scura, e su Untappd è arrivata a 4,70.

Qui succede qualcosa di curioso: il seme meno votato nella versione normale diventa la barricata più apprezzata del mazzo, 4,66 su 54 valutazioni. La frutta chiara, evidentemente, si sposa bene con la vaniglia e il caramello del bourbon: pesca e albicocca nel legno sono un classico anche della pasticceria.



UNTAPPD

MELOMEL

QUADRI

BOTTI DI BOURBON

15% ABV

45 Pips Meadery (USA, Illinois) / Amalgamation 2026 (Club)

CLUB ★ 4,52 · 72

EDIZIONE 2022 ★ 4,65 · 940

Fiori mette avanti il ribes nero, al 25%, con mirtillo, lampone e mela al 15%, pera al 9%, albicocca e pesca all'8% e mora al 5%. Il ribes nero è il frutto più «tecnico» del mazzo: tannico, acido, profumatissimo, con quella nota di cassia e di foglia che in un vino rosso si cerca e che in un idromele dà spina dorsale.

Sulla carta è il seme più scuro e strutturato dei quattro; su Untappd ha 4,52 su 72 valutazioni. Con lo Stichelton, il ribes fa quello che il Porto fa con lo Stilton: frutto scuro e acidità contro il sale e la crema.



UNTAPPD

MELOMEL

8 FRUTTI

FIORI · RIBES NERO 25%

14% ABV

46 Pips Meadery (USA, Illinois) / Barrel-Aged Amalgamation 2026 (Club)

BA CLUB ★ 4,46 · 58

BA 2022 ★ 4,70 · 389

Il ribes nero incontra il bourbon. Il tannino del frutto e quello del legno si sommano, la vaniglia e il caramello della botte provano a smussare l'acidità, e il risultato, sulla carta, è la più «vinosa» delle barricate.

Su Untappd sta a 4,46, appena sotto la versione senza botte: insieme a Cuori è l'unico seme in cui il legno non ha convinto tutti. Il bello di berli in coppia è proprio questo: decidere da soli se il bourbon aggiunge o toglie.



UNTAPPD

MELOMEL

FIORI

BOTTI DI BOURBON

15% ABV

47 Pips Meadery (USA, Illinois) / Amalgamation 2026 (Heart)

HEART ★ 4,57 · 75

EDIZIONE 2022 ★ 4,65 · 940

Cuori è il seme del lampone, al 30%, con la mela al 15%; mirtillo, ribes nero, mora, pera e pesca al 10%; l'albicocca al 5%. Il lampone è il frutto più profumato e immediato del mazzo, con un'acidità brillante che negli idromeli di Pips, dolci e pieni per scelta, fa da contrappeso naturale.

È il più votato dei quattro semi senza botte, 4,57 su 75 valutazioni: rosso, acidulo e profumato, il più vicino a un sorbetto di frutti rossi. Con lo Stichelton, l'acidità del lampone pulisce la bocca dalla crema e prepara il sorso successivo.



UNTAPPD

MELOMEL

8 FRUTTI

CUORI · LAMPONE 30%

14% ABV

48 Pips Meadery (USA, Illinois) / Barrel-Aged Amalgamation 2026 (Heart)

BA HEART ★ 4,44 · 46

BA 2022 ★ 4,70 · 389

Il lampone passa in botte di bourbon, e la gradazione sale al 15%. Curiosamente, il seme più amato nella versione normale diventa la barricata meno votata del mazzo, 4,44 su 46 valutazioni: forse il legno copre proprio la freschezza che rende speciale il lampone, forse i numeri sono ancora troppo piccoli per dirlo.

Lampone, vaniglia e caramello, comunque, sono la ricetta di mille dolci. Il giudizio, stasera, spetta a noi.



UNTAPPD

MELOMEL

CUORI

BOTTI DI BOURBON

15% ABV

49 Pips Meadery (USA, Illinois) / Amalgamation 2026 (Spade)

SPADE ★ 4,55 · 104

EDIZIONE 2022 ★ 4,65 · 940

Picche è il seme del mirtillo, al 30%, con il ribes nero al 15%; lampone, mela e pera al 10%; mora al 9%; albicocca e pesca all'8%. È la carta che più ricorda la Blue Suede Shews, il grande classico di Pips ai mirilli selvatici bevuto poco prima: frutto blu, polpa, una dolcezza da confettura.

È anche il seme più bevuto dei quattro, l'unico sopra le cento valutazioni, con 4,55: la carta più rassicurante del mazzo.



UNTAPPD

MELOMEL

8 FRUTTI

PICCHE · MIRTILLO 30%

14% ABV

50 Pips Meadery (USA, Illinois) / Barrel-Aged Amalgamation 2026 (Spade)

BA SPADE ★ 4,56 · 60

BA 2022 ★ 4,70 · 389

L'ultima carta del mazzo: mirtillo e bourbon, al 15%. Su Untappd ha 4,56, praticamente lo stesso voto della versione normale: il legno, qui, non toglie e non aggiunge, accompagna. Mirtillo e vaniglia sono una coppia rodada, basta pensare a un muffin, e il caramello della botte chiude il cerchio.

Con questo bicchiere si chiudono lo Stichelton e la sfilata degli idromeli: restano solo gli ultimi 195 metri.



UNTAPPD

MELOMEL

PICCHE

BOTTI DI BOURBON

15% ABV

10 Brindisi — *Gli Ultimi 195 Metri*

IN TAVOLA Un sorso, in piedi, al traguardo

Una maratona misura 42 chilometri e 195 metri. Gli ultimi 195 li corriamo con un assaggio di Utopias.

51 Samuel Adams – Boston Beer Co. (USA, Massachusetts) / Utopias 10th Anniversary (2012)

★ 4,66

6.182 VALUTAZIONI

La Boston Beer Company nasce nel 1984 con Jim Koch e il marchio Samuel Adams, ed è una delle aziende che hanno acceso la rinascita della birra artigianale americana. Nel 2002 esce la prima Utopias, al 24%, presentata come la birra commerciale più forte del mondo: così forte che diversi stati americani non ne permettono la vendita.



UNTAPPD

La 10th Anniversary del 2012 arriva al 29%. È un assemblaggio in cui alcune componenti hanno riposato fino a diciannove anni in botti di legno diverse, con dentro anche un po' della Triple Bock originale; tra i lieviti, un ceppo da Champagne. Circa 15.000 bottiglie, nel celebre decanter nero a forma di caldaia da birra. Non è carbonata, si beve a temperatura ambiente e a piccoli sorsi, in un balloon: il produttore parla di vaniglia, acero, fico, cioccolato, uvetta, frutta scura e una leggera speziatura.

Quattordici anni di attesa per un assaggio da 44 ml, dopo cinquanta bicchieri: sono gli ultimi 195 metri della maratona. Si alza il bicchiere, e si taglia il traguardo.

STRONG ALE

NON CARBONATA

BLEND FINO A 19 ANNI

29% ABV

△ HBC · HIGHWAY TO BEER CLUB · EST. 2016 · BEVETE CON GIUDIZIO