

APPASSIONATI DI BIRRA ARTIGIANALE



Last Call!

Suona la campanella

Sabato 10 Ottobre 2026 · HBC Headquarter, Bedizzole

24 BOTTIGLIE · 3 RINTOCCHI · VIII° EVENTO HBC 2026
LOVERBEER · THE ALE APOTHECARY · TOPPLING GOLIATH



Ultimo Giro al Bancone

0 0 Aperitivo — *Prima della Campanella*

01	Minerva	AGROBIRRIFICIO CASCINA ROVERI (ITA, LOMBARDIA)
02	Formént	AGROBIRRIFICIO CASCINA ROVERI (ITA, LOMBARDIA)
03	Acid Hologram	AUTODIDACT BEER (USA, NEW JERSEY)

0 1 Primo Rintocco — *L'Ultimo Speciale*

04	Barrel Aged Wild Ale	THE ALE APOTHECARY (USA, OREGON)
05	Goschie Farms Estate Ale (2021)	THE ALE APOTHECARY (USA, OREGON)
06	Field Spirits (2021)	THE ALE APOTHECARY (USA, OREGON)
07	The Demon King of Friday (01-2022)	THE ALE APOTHECARY (USA, OREGON)

0 2 Irish Wake — *Un Goccio per i Vivi*

08	Barrel Aged Hera's Orchard (Batch 3)	SUPERSTITION MEADERY (USA, ARIZONA)
----	--------------------------------------	-------------------------------------

0 3 Secondo Rintocco — *Troppo Avanti per Restare*

09	Sour Sketch (2020)	LOVERBEER (ITA, PIEMONTE)
10	Saison de l'Ouvrier (2019)	LOVERBEER (ITA, PIEMONTE)
11	Ghironda (2018)	LOVERBEER (ITA, PIEMONTE)
12	Griotta (2018)	LOVERBEER (ITA, PIEMONTE)
13	BeerBrugna Vintage 2012	LOVERBEER (ITA, PIEMONTE)
14	BeerBera Vintage Riserva 2012	LOVERBEER (ITA, PIEMONTE)
15	Dama Brun-a Vintage 2012	LOVERBEER (ITA, PIEMONTE)
16	D'UvaBeer Vintage 2011	LOVERBEER (ITA, PIEMONTE)
17	Marche'l Re Vintage 2011	LOVERBEER (ITA, PIEMONTE)

0 4 Terzo Rintocco — *Time, Gentlemen, Please!*

18	Sweet Liberty (2020)	THE BRUERY (USA, CALIFORNIA)
19	Three's Cocompany (2020)	THE BRUERY × MOKSA × MIKERPHONE (USA, CALIFORNIA × ILLINOIS)
20	American Anthem (2019)	THE BRUERY (USA, CALIFORNIA)
21	Poterie Scotch Barrel-Aged (2016)	THE BRUERY (USA, CALIFORNIA)
22	Return Flight (2021)	JACKIE O'S BREWERY (USA, OHIO)

0 5 Lock-In — *A Porte Chiuse*

23	Naughty Temple (2024)	TOPPLING GOLIATH (USA, IOWA)
24	Assassin Double Barrel (2026)	TOPPLING GOLIATH (USA, IOWA)

oo Aperitivo — *Prima della Campanella*

01 Agrobirrificio Cascina Roveri (ITA, Lombardia) / Minerva

★ 3.53

65 VALUTAZIONI

Cascina Roveri è un'azienda agricola a gestione familiare sulle Colline Moreniche di Monzambano, nel Mantovano, tra il Lago di Garda e il Parco del Mincio: vigne, campagna, un agriturismo e, accanto, un piccolo agrobirrificio. Una birra agricola nasce da un'azienda che coltiva in proprio buona parte delle materie prime, e la filosofia è proprio quella: birre semplici e di territorio, pensate per la tavola e per chi passa da queste colline. È anche la bottiglia che arriva da più vicino: la si trova soprattutto nelle osterie e nei locali tra Monzambano e Borghetto sul Mincio, dove la bevono turisti di mezza Europa.



UNTAPPD

Minerva — come la dea romana della sapienza — è una Helles al 5,5%: lo stile chiaro e morbido nato a Monaco come risposta bavarese alla Pilsner, più maltato e meno amaro della cugina boema. Il birrificio la descrive chiara, dall'aroma delicato e con una freschezza particolare, con note floreali date da due luppoli nobili: il Saaz, simbolo della Repubblica Ceca, speziato ed erbaceo, e il Tett nang, che cresce vicino alle sponde tedesche del Lago di Costanza, floreale e delicato.

Chi l'ha assaggiata la trova una birretta simpatica, un po' velata, appena fruttata e con un amaro leggero; un assaggiatore olandese ci ha trovato un sapore di nocciola, particolare. Una lager da sete, per cominciare con calma: la campanella è ancora lontana.

HELLES

SAAZ · TETT NANG

5.5% ABV

02 Agrobirrificio Cascina Roveri (ITA, Lombardia) / Formént

★ 3.59

60 VALUTAZIONI

Formént, in dialetto, è il frumento: e infatti questa è la weizen di Cascina Roveri, una Hefeweizen al 5,5% nella tradizione bavarese delle birre di frumento non filtrate, dove è il lievito a fare quasi tutto il lavoro aromatico, con le sue note fruttate di banana e speziate di chiodo di garofano.

Il birrificio la descrive chiara, con una schiuma abbondante, profumi fruttati e speziati e un gusto acidulo e frizzante: tutto quello che si chiede a una weizen da bere all'aperto, sotto un pergolato tra le colline del Mincio.



UNTAPPD

Chi l'ha bevuta in zona — molti turisti olandesi e tedeschi tra Borghetto e Monzambano — racconta di una weizen locale piacevole, rinfrescante grazie alla carbonazione vivace e con un bel gusto di banana, e avverte: fa una schiuma da matti, meglio versarla con calma. Con 3,59 è la più votata delle due sorelle di Cascina Roveri.

WEIZEN

FRUMENTO · LIEVITO DA WEIZEN

5.5% ABV

Autodidact Beer è un birrificio di Morris Plains, nel New Jersey, aperto il 24 marzo 2023 da Ronnie Scouten e Ron Cassel — «i due Ron», come li chiamano i frequentatori. Il nome è già una dichiarazione d'intenti: autodidatta, chi impara da sé, sbagliando e riprovando. Il birrificio racconta di voler fare le migliori birre possibili spingendo sempre un po' più in là i confini, con una passione dichiarata per esplorazione, natura, arte e cultura, e con l'idea che una birra debba prima di tutto mettere le persone attorno allo stesso tavolo. La musica è parte integrante della loro identità, e in poco più di tre anni molti appassionati li considerano già tra i nomi di riferimento del New Jersey per le hazy.



UNTAPPD

Acid Hologram è una Double IPA all'8.6% costruita su quattro luppoli moderni: Krush, Mosaic, Superdelic e Meridian. Il Krush, varietà americana di nuova generazione, porta frutta tropicale e agrumi; il Mosaic la sua complessità di frutti di bosco e mango; il Superdelic, neozelandese e recentissimo, un'ulteriore spinta fruttata; il Meridian completa il quadro con una nota più fresca. Un ologramma acido, come promette il nome: luminoso, colorato, un po' psichedelico.

Nel bicchiere la schiuma cala in fretta, ma il naso si apre subito su ananas, frutto della passione e agrumi. Chi l'ha assaggiata parla di una luppolatura squillante, che sul finale arriva a sfiorare il saponoso, e di un bel gusto agrumato di pompelmo: luppolata, non troppo dolce come molte DIPA, con un amaro contenuto. Per qualcuno era la prima birra del birrificio, e il verdetto è stato netto: ottimo debutto. È l'unica IPA della serata — l'ultimo giro spensierato prima che la campanella cominci a suonare.

DOUBLE IPA

KRUSH · MOSAIC · SUPERDELIC · MERIDIAN

8.6% ABV

01 Primo Rintocco — *L'Ultimo Speciale*

04 The Ale Apothecary (USA, Oregon) / Barrel Aged Wild Ale

★ 4.25

75 VALUTAZIONI

The Ale Apothecary è la creatura di Paul Arney, cresciuto in una famiglia di farmacisti — da qui il nome, «la spezieria» — e birraio di lunghissimo corso: formazione a UC Davis, esordio da Maritime Pacific a Seattle, poi oltre dieci anni da Deschutes. Nel 2010 lascia uno dei birrifici più grandi d'America per costruirne uno minuscolo nella proprietà di famiglia, nei boschi sopra Bend, in Oregon, ai margini della Deschutes National Forest. Lui stesso lo definiva un birrificio di cotte millesimate in botti di rovere, sepolto nella natura selvaggia delle montagne: fermentazioni spontanee e miste, quasi tutto il processo nel legno, ogni lotto da una singola botte da circa 190 litri — botti con nomi propri, riutilizzate per far crescere la microflora di casa — ingredienti coltivati in Oregon e bottiglie chiuse con sughero e spago, rifermentate. Nel 2014 produceva appena 150 barili l'anno.



UNTAPPD

Nel maggio 2024 Arney ha messo in vendita il birrificio: il club degli abbonati si era assottigliato, la moglie Staci era stata costretta a cercare un altro lavoro, il padre era malato e un birrificio dentro casa era diventato un peso. A giugno l'Apothecary è passato a Joe e Taryn Hitselberger di Wolf Tree Brewery, con il birraio Connor Currie rimasto al suo posto. Ma lo speciale ha chiuso la sua bottega, in un momento di declino generale per farmhouse e wild ale.

Questa Barrel Aged Wild Ale non ha una descrizione ufficiale: è una wild ale americana affinata in rovere e luppolata a freddo, in linea con il metodo di casa, dove dopo il lungo riposo in botte la birra riceve il suo dry hop in un'altra botte. Chi l'ha bevuta parla di albicocca, miele e acqua minerale, con un'acidità decisa; di una birra legnosa e luppolata, morbida, con il giusto equilibrio tra acidità e botte e un bel funk, più facile da bere delle sorelle; leggera e rinfrescante, con un finale secco, perfetta per una giornata caldissima. Il primo rintocco comincia piano.

DH WILD ALE BA

ROVERE · DRY HOP

5.5% ABV

05 The Ale Apothecary (USA, Oregon) / Goschie Farms Estate Ale (2021)

★ 4.32

117 VALUTAZIONI

Gayle Goschie guida un'azienda agricola di famiglia con 130 anni di storia nella Willamette Valley, il cuore agricolo dell'Oregon, e sostiene l'Apothecary fin dal primo giorno, fornendogli in piccole quantità alcuni dei suoi luppoli migliori. Questa Estate Ale nasce interamente dalla sua terra: i luppoli, l'orzo coltivato nella fattoria e maltato da Tiller Malt, l'uva Viognier e il miele delle api di Pacific Honeybees che lavorano tra quei campi, dove si coltivano anche semi d'erba, mais e frumento.



UNTAPPD

Il concetto è lo stesso di un vino di tenuta: una sola azienda, un solo paesaggio in bottiglia. Il Viognier è un'uva bianca aromatica della Valle del Rodano, nota per profumi di pesca, albicocca e fiori bianchi, che qui incontra la fermentazione selvaggia e il rovere della casa. La birra è stata imbottigliata il 13 agosto 2021.

C'è chi l'ha aperta esattamente cinque anni dopo, trovandola seccissima, di acidità moderata e piena di sapore, con il vino bianco che persiste a lungo. Altri parlano di una birra bilanciata, muschiata, aromatica e terrosa, con note di sughero, un carattere floreale di miele e una dolcezza misurata — semplice ed eseguita benissimo; di legno secco, mela rossa, ciliegia e limone; di buccia d'uva, mandorla amara e legno nobile. Per un assaggiatore, semplicemente: acida, morbida, elegante e vinosa.

WILD FRUIT ALE BA

UVA VIOGNIER · MIELE · LUPPOLI GOSCHIE

7.4% ABV

06 The Ale Apothecary (USA, Oregon) / Field Spirits (2021)

★ 4.41

95 VALUTAZIONI

Field Spirits è un'ode al malto dell'Oregon. Insieme agli amici di Mecca Grade Estate Malt, l'Apothecary ha riunito in un'unica base quattro cereali diversi coltivati nella loro fattoria di famiglia, lasciandoli poi fermentare in vasca aperta con i lieviti selvaggi di casa.

La birra è stata condizionata in botti di Pinot Noir fresche, di provenienza locale, con ciliegie, ribes e bacche di rosa canina, e imbottigliata il 6 maggio 2021. Secondo la descrizione del distributore la frutta resta sottile e lascia il ruolo di protagonista al malto: pane di segale, miele di fiori selvatici, un funk leggero e floreale, mentre ciliegie e ribes esaltano la parte vinosa delle botti fino a un finale che ricorda un rosso delicato.

Gli assaggiatori si dividono soprattutto sull'intensità: per qualcuno è molto acida, a tratti troppo, tanto da coprire i dettagli; per altri l'acidità è bellissima, tra ciliegia, rosa canina e legno a poro aperto. C'è chi ritrova amarena, lievito e legno leggero, chi ciliegia, limone con la sua scorza e frutti di bosco da buon compotino, e chi la riassume così: la farmacia consegna in modo affidabile, come sempre. Con 4.41 è la birra più votata del primo rintocco.

WILD FRUIT ALE BA

CILIEGIE · RIBES · ROSA CANINA

BOTTI PINOT NOIR

9.6% ABV



UNTAPPD

07 The Ale Apothecary (USA, Oregon) / The Demon King of Friday (01-2022)

★ 4.24

120 VALUTAZIONI

The Demon King of Friday è un blend: da una parte bottiglie di Menotaur, un'altra birra della casa, dall'altra una birra brassata apposta per questo assemblaggio. Il tutto è stato rifermentato in bottiglia con succo di ciliegia e imbottigliato il 28 gennaio 2022. Un'annata precedente veniva descritta dal distributore come una base wild ale passata in botti di Pinot Noir appena svuotate, unita a un'altra wild ale creata per l'occasione.

È la più scura e spazzante del gruppo: al naso arrivano malti scuri e ciliegia, in bocca sapori stratificati e leggermente astringenti, con la frutta a smussare gli spigoli. Per qualcuno è un'interpretazione folle di una birra scura, interessante per chi ama insieme le birre nere e quelle acide; per altri l'acidità è persino eccessiva.

Chi l'ha bevuta alla spina nella cantina dell'Apothecary, a Bend, non ha avuto dubbi: le migliori sour di Bend, wow. Un modo coerente di chiudere il primo rintocco — con un re demone, un venerdì, e la sensazione che certe birre non si rifaranno più.

WILD ALE BA

BLEND CON MENOTAUR

SUCCO DI CILIEGIA

9% ABV



UNTAPPD

02 Irish Wake — *Un Goccio per i Vivi*

08 Superstition Meadery (USA, Arizona) / Barrel Aged Hera's Orchard (Batch 3)

★ 4.17

514 VALUTAZIONI



UNTAPPD

Superstition Meadery nasce nel 2012 a Prescott, in Arizona, da Jeff e Jen Herbert: lui per vent'anni vigile del fuoco a Phoenix, entrambi partiti dall'homebrewing. La missione dichiarata è riavvicinare l'umanità alla bevanda fermentata più antica del mondo, l'idromele. Nel 2019 la Small Business Administration americana li ha nominati Small Business Persons of the Year, nel 2020 hanno aperto a Phoenix un ristorante dedicato all'abbinamento tra cibo e idromele, e ad oggi hanno prodotto oltre 300 mead diversi, spesso in micro-cotte da una o due botti che poi vengono scambiate con birrifici, distillerie e cantine.

L'idromele si ottiene facendo fermentare il miele, senza alcuna cottura; quando c'è di mezzo la frutta prende il nome di melomel. Hera's Orchard — il frutteto di Era, regina dell'Olimpo — è il melomel alla pesca e all'albicocca della casa, già premiato nei concorsi dedicati all'idromele. Questo terzo batch ha riposato undici mesi in botti che avevano contenuto pyment: l'idromele fatto con miele e uva da vino, un ponte tra il mondo del mead e quello del vino. Il nome viene dall'antico «piment», bevanda di vino e miele, e la pyment è una delle specialità di Superstition: la loro Aphrodisia, con miele millefiori dell'Arizona e uve Syrah e Cabernet Sauvignon, è stata premiata più volte, anche con l'oro.

Chi l'ha assaggiato lo descrive dolce e complesso, quasi sciropposo, con un chutney di albicocca e note di botte stratificate — stupendo, dolce in apertura e incredibilmente bilanciato. È l'unica bottiglia della serata che non è birra: un premio a parte, alzato in onore dei birrai che hanno chiuso la bottega, il miele che addolcisce la veglia tra un rintocco e l'altro. E visto il nome del produttore, lo si beve rigorosamente per scaramanzia.

MELOMEL BA

PESCA · ALBICOCCA · MIELE

11 MESI IN BOTTI DI PYMENT

13% ABV

03 Secondo Rintocco — *Troppo Avanti per Restare*

09 LoverBeer (ITA, Piemonte) / Sour Sketch (2020)

★ 3.81

1.130 VALUTAZIONI



UNTAPPD

Valter Loverier nasce a Torino; il cognome, raccontano in famiglia, viene da un «Louvrier» del Calvados di tre generazioni fa. Negli anni Novanta è un tecnico progettista nelle telecomunicazioni, con la passione per i rally — ha corso anche una prova del campionato europeo su una Lancia Delta. Nel 2002 riceve per il compleanno un kit da homebrewer e come prima birra prova subito un barley wine; poi scopre le wild beer sui libri dei birrai belgi e americani e nel 2003 crea la prima BeerBrugna. Nel 2005 Kuaska la assaggia e la porta fino a Jean Van Roy di Cantillon; l'anno dopo lo indica come miglior homebrewer dell'anno. Nel 2009, complice la crisi dell'azienda per cui lavora, nasce LoverBeer a Marentino, sulla collina torinese: Birraio dell'Anno già nel 2010 e, caso unico in Italia, un birrificio che produce solo birre acide.

L'obiettivo era dare alla birra la stessa dignità del vino, con materie prime del territorio — Barbera d'Alba, Freisa della collina torinese, le susine Ramassin della Valle Bronda — fermentazioni selvagge e lunghe maturazioni in rovere. Nel giugno 2025 Valter ha annunciato la chiusura: l'impianto era in vendita da mesi e il mercato non giustificava più una produzione di sole sour. Schivo e modesto come sempre, ha salutato parlando di fare spazio a nuove possibilità. Il più storico produttore italiano di birre acide: troppo avanti per restare.

Sour Sketch nasce nel 2020 come Italian Grape Ale ispirata alle druivenbier belghe: dopo oltre dieci anni di produzioni con la frutta, Valter voleva una IGA senza compromessi, a cui il processo naturale desse il carattere selvaggio di casa — secchezza, equilibrio, facilità di beva. L'uva è Barbera, il 20% della ricetta; la fermentazione parte da un inoculo di lievito e prosegue con lieviti e batteri selvaggi portati dalla frutta, per cinque o sei mesi in botti di rovere, prima della rifermentazione in bottiglia. Il birrificio la descriveva aranciata, con rosa e pesca sciropata al naso e un'acidità elegante su albicocca, lampone e frutta matura; una bottiglia conservata dal 2020 è stata trovata invece secca, leggera, tra lievito, aceto e cuoio vecchio — con un «wow» finale.

WILD IGA BA

BARBERA AL 20%

BOTTI DI ROVERE

5.6% ABV

10 LoverBeer (ITA, Piemonte) / Saison de l'Ouvrier (2019)

★ 3.75

3.086 VALUTAZIONI



UNTAPPD

Saison de l'Ouvrier è la capostipite di una serie di saison sperimentali: frumento non maltato e, soprattutto, il lievito selvaggio isolato dalla BeerBera, la fermentazione spontanea di casa. Maturava sei mesi in tini di rovere, come le saison vecchio stampo, e ha fatto da base a tutte le varianti successive: Cardosa con i cardi gobbi, Violetta con le violette, Serpilla con il timo serpillio e Griotta con le ciliegie.

Il nome significa, letteralmente, la birra della stagione del lavoratore. Saison è la stagione: lo stile nasce nelle fattorie della Vallonia, dove la birra si produceva in inverno e si conservava per dissetare i lavoratori stagionali, i saisonniers, durante le fatiche dell'estate nei campi — un corroborante e un'alternativa sicura all'acqua. De l'Ouvrier, del lavoratore, richiama proprio quella funzione, ma è anche un omaggio di famiglia: è da «Louvrier», cioè l'ouvrier, l'operaio, che il cognome è diventato Loverier, e da Loverier è nato LoverBeer. Questa versione è caratterizzata dall'East Kent Goldings, il luppolo inglese per eccellenza, terroso e floreale, usato anche in dry hop.

Bevuta alla spina, c'è chi l'ha trovata di acidità piuttosto tagliente, lattica, con un naso che ricorda la pesca noce, una sensazione di freschezza data dal luppolo e un finale su frutta a nocciolo, un po' ruvido. Le bottiglie più vecchie sono una scommessa: un assaggiatore tedesco ne ha aperta una annotando soltanto che ormai non era più valutabile. Quella in degustazione è l'annata 2019: il bello, e il rischio, delle verticali impossibili.

FARMHOUSE ALE BA

FRUMENTO CRUDO · LIEVITO DELLA BEERBERA

DRY HOP EK GOLDINGS

5.8% ABV

11 LoverBeer (ITA, Piemonte) / Ghironda (2018)

★ 3.83

118 VALUTAZIONI

La ghironda è lo strumento simbolo della musica popolare delle valli occitane del Piemonte: dimenticata a lungo e oggi riscoperta perfino nell'elettronica, nel jazz e nel rap. I suoi bordoni creano un suono continuo sopra cui si alzano le melodie dei canti, e Valter ha voluto tradurre quell'idea in birra: un bordone di aromi costruito dalla fermentazione mista, su cui l'amarena e la lunga maturazione disegnano una melodia fruttata.



UNTAPPD

Il mosto viene inoculato con batteri lattici e lieviti, tra cui *Brettanomyces* — alcune delle stesse specie presenti nelle fermentazioni spontanee — e matura dodici mesi in barrique; d'estate si aggiungono amarene fresche in macerazione, prima della rifermentazione in bottiglia. L'amaro è praticamente assente: 2 IBU.

Il birrifico la descriveva rosso cremisi, con un naso di amaretto e una spiccata acidità in bocca, in armonia con ribes rosso, mandorla amara e marzapane, e una piacevole secchezza finale. Da tempo fuori produzione, l'annata 2018 è arrivata a otto anni di bottiglia e ha continuato a viaggiare per l'Europa, fino ai negozi del monopolio norvegese.

WILD FRUIT ALE BA

AMARENE FRESCHE

12 MESI IN BARRIQUE

6.2% ABV

12 LoverBeer (ITA, Piemonte) / Griotta (2018)

★ 3.64

123 VALUTAZIONI

Griotta è l'annata 2018 della Saison de l'Ouvrier Griotta: la saison di casa, fermentata con i lieviti selvaggi della BeerBera e maturata in rovere, arricchita con le griotte — le ciliegie acide che in Belgio sono l'anima delle kriel.



UNTAPPD

Più che una sour di frutta è una farmhouse ale con la frutta dentro: l'acidità resta in secondo piano, le ciliegie e il legno fanno da cornice, e il lievito selvaggio di casa firma il tutto.

Gli assaggiatori italiani la descrivono come una kriel gentile, ammorbidita, con poca acidità e le griotte che si fondono armoniose con le note legnose — forse le mancava un po' di ruvidezza. In Repubblica Ceca qualcuno ha trovato tanto *Brettanomyces*, belle ciliegie e un filo di quella nota «mousy» che a volte lasciano i lieviti selvaggi; in Olanda, più semplicemente: incredibilmente buona.

FARMHOUSE FRUIT ALE BA

GRIOTTE

BASE SAISON DE L'OUVRIER

6% ABV

13 LoverBeer (ITA, Piemonte) / BeerBrugna Vintage 2012

ANNATA 2012 ★ N/D · 2

BIRRA BASE ★ 3.98 · 11.052

La BeerBrugna è la birra con cui tutto è cominciato. Primo esperimento nel 2003: niente fermentazione spontanea, ma un mosto inoculato con un blend di lieviti selvaggi, *Brettanomyces* compreso, e batteri lattici; poi in botte arrivano le susine damaschine, che riaccendono la fermentazione, e nove mesi di rovere prima della bottiglia. L'ispirazione è la kriel, ma con un frutto del territorio: il Ramassin della Valle Bronda, nel Saluzzese, piccola susina dal profumo unico e Presidio Slow Food.



UNTAPPD

Nel 2005, a Cheese di Bra, Valter la fa assaggiare a Kuaska, che ne apprezza eleganza, acidità controllata e profilo aromatico, e la porta a Bruxelles a Jean Van Roy di Cantillon durante un Brassin Public; nel 2006 Kuaska indica Valter come miglior homebrewer dell'anno proprio grazie a questa birra. Da lì al birrifico il passo è breve.

È di gran lunga la LoverBeer più bevuta di sempre, con oltre 11.000 valutazioni su Untappd. L'annata 2012 invece ne conta appena due: una bottiglia di quattordici anni, praticamente inesplorata, che stasera racconta meglio di qualunque altra quanto possa essere malinconico — e prezioso — l'ultimo giro.

WILD FRUIT ALE BA

SUSINE RAMASSIN

9 MESI IN ROVERE

7% ABV

La BeerBera è stata la prima cotta di LoverBeer e la sua birra simbolo. I primi esperimenti con la Barbera risalgono al 2003; nel 2005 Valter arriva a un metodo tutto suo: è il mosto di birra a essere aggiunto all'uva Barbera d'Alba, pigiata con i piedi e diraspata a mano, che ha già cominciato a fermentare. Nessun lievito aggiunto: sono i microrganismi delle bucce, usati come pied de cuve, ad avviare la fermentazione nel legno — l'uva, nelle sue parole, non come aromatizzante ma come innesco.



UNTAPPD

Il succo d'uva è circa il 20% della ricetta, e la BeerBera classica è stata descritta bruno-violacea e immobile come un vino rosso, con amarena e note terrose di Brettanomyces quasi da krik. La Riserva 2012 — da non confondere con la versione passata in botti di cognac — segue invece una maturazione prolungata nei grandi tini di rovere: anziché fermarsi ai quattro o cinque mesi della BeerBera base, resta nel legno grande molto più a lungo, in genere dodici mesi o più, prima della bottiglia. L'obiettivo è far evolvere e ammorbidire la forte acidità della Barbera, lasciando emergere note ossidative nobili, legno e sfumature di cantina, senza l'apporto aromatico di un distillato.

Chi l'ha aperta di recente si aspettava molto peggio: la carbonazione c'è ancora, l'acidità è ben controllata, la Barbera si sente al naso e in bocca, e gli 8 gradi non li diresti mai. Altri hanno trovato uva nera ossidata, legno, un funk leggero e caramello, oppure una nota acetica prima del ritorno della Barbera — dieci anni sono il limite, scriveva qualcuno già nel 2022. Con 4.09 è la LoverBeer più votata della serata.

WILD IGA BA

UVA BARBERA D'ALBA

12+ MESI IN TINI DI ROVERE

8% ABV

Dama Brun-a — «dama bruna» in piemontese — è l'omaggio di LoverBeer alle oud bruin fiamminghe. Ad alta fermentazione, fermenta esclusivamente in tini di rovere e matura poi dodici mesi in grandi botti, dove compie una rifermentazione lattica. La guida Slow Food ne lodava l'elegantissima nota acetica accanto al caramello, con il dubbio, nel bicchiere, tra uva passa e frutta acerba; altri vi ritrovavano ciliegia, uvetta sultanina e una lieve astringenza in chiusura.



UNTAPPD

La versione base ha conquistato il bronzo ai Community Awards di Untappd nel 2024, e il birrificio l'ha prodotta con continuità, annata dopo annata, a partire dal 2009.

Il tempo, con lei, non è sempre gentile: una bottiglia del 2011 è stata descritta come un ibrido tra oud bruin e Italian Grape Ale, poco carbonata, molto fruttata e vinosa, aspra all'inizio e poi sempre più sottile, con un tocco di smalto; per qualcun altro era ormai puro aceto. L'annata 2012 conta appena 22 valutazioni: la dama bruna, stasera, si presenta col velo.

OUD BRUIN BA

TINI DI ROVERE

12 MESI IN BOTTE

7.7% ABV

La D'UvaBeer viene presentata al Salone del Gusto di Torino nel 2010. A differenza della BeerBera, qui si parte da lieviti selezionati: al mosto di birra in fermentazione si aggiunge mosto di Freisa, il vitigno della collina torinese, e il risultato richiama le vecchie Freisa piemontesi, leggermente amabili.

Il birrificio la presentava con le parole di una recensione: una birra complessa, di grande finezza ed eleganza, in cui convivono tre anime — una fruttata di fragola, lampone e ribes rosso, una acidula e citrica di limone, e una più ostica, fatta di off-flavor tutti da scoprire — con punte di astringenza e un piacevole calore a ogni sorso. Perfetta, suggeriva Valter, con i dolci al cioccolato o con la ricotta.

Chi l'ha bevuta nel 2025 ha trovato un naso di torta speziata, pane tostato, balsamico e mosto, un equilibrio perfetto tra spezia, uva e acidità — una versione alternativa di una krik — e un rimpianto: triste perdere questo birrificio. Un'annata 2010, invece, è stata definita una IGA ormai fossile, diventata storia. Il voto riportato è quello della birra base: l'annata 2011 non ha una scheda dedicata.

WILD IGA BA

MOSTO DI FREISA

8% ABV



UNTAPPD

Il nome, in piemontese, significa «segnare il re»: è un antico gioco di carte, un tempo diffusissimo nelle piole, le osterie piemontesi dove si passavano le serate tra un mazzo e un bicchiere. In quelle piole, durante le partite, la consumazione di rito era il caffè corretto con il Fernet — ed è proprio quel sapore che Valter ha voluto mettere in bottiglia, battezzando la birra con il gioco più iconico della locanda.

Marche'l Re è il progetto da cui è nata La Papessa, l'imperial stout di LoverBeer ispirata alle Russian Imperial Stout inglesi. Alla base tostata si uniscono il caffè Vergnano, storica torrefazione piemontese, e le erbe amare del celebre amaro — rabarbaro, genziana, zafferano e china — per ricostruire, sorso dopo sorso, il caffè corretto della piola. È l'unica birra scura della batteria LoverBeer e chiude il secondo rintocco.

I voti raccontano una birra che divide: 3.39 per la versione base, appena 2.88 sulle dodici valutazioni dell'annata 2011, il punteggio più basso della serata. Una stout amaricante ed erbacea, più vicina a un caffè corretto di fine partita che alle pastry che verranno dopo: quindici anni di bottiglia la rendono territorio inesplorato, l'ultima mano di un genio che non ha mai fatto birre facili.

IMPERIAL COFFEE SPICED STOUT

CAFFÈ VERGNANO · RABARBARO · GENZIANA · CHINA

8.5% ABV



UNTAPPD

04 Terzo Rintocco — *Time, Gentlemen, Please!*

18 The Bruery (USA, California) / Sweet Liberty (2020)

★ 3.91

1.348 VALUTAZIONI



UNTAPPD

The Bruery nasce nel 2008 a Placentia, nella Orange County californiana. Patrick Rue aveva cominciato a fare birra in casa per distrarsi dalla noia della facoltà di legge; finiti gli studi, invece di preparare l'esame da avvocato scrisse un business plan. Il nome è la crasi tra il suo cognome e «brewery», la prima cassa partì nel maggio 2008 e lo stile fu chiaro fin da subito: birre sperimentali di tradizione belga, un ceppo di lievito proprietario e una collezione di botti — bourbon dal Kentucky, vino da Napa — diventata il cuore del birrificio. Da qui sono uscite la Black Tuesday, la serie degli anniversari e i celebri club riservati ai soci; nel 2014 Patrick è diventato Master Cicerone, e in seguito la maggioranza della società è passata a un fondo di investimento.

Sweet Liberty è un'Imperial Stout ispirata alla piña colada: ricca e corposa, con un tocco tropicale di ananas e cocco che richiama il celebre cocktail tiki ghiacciato — quello che, scherza il birrificio, si accompagna alle passeggiate sotto la pioggia, con una strizzata d'occhio alla Piña Colada Song di Rupert Holmes. Uscita in lattina nel 2020, arriva in degustazione dopo sei anni.

Chi l'ha bevuta ammette che servono un paio di sorsi per convincersi, ma poi il cocco si sposa alla perfezione con la base imperial e, sorprendentemente, anche l'ananas, grazie a un corpo così denso e cremoso da sembrare una pastry: davvero una piña colada stout. Altri lodano l'equilibrio e una dolcezza mai eccessiva; un assaggiatore estone la riassume in tre parole: ananas nel cioccolato.

IMPERIAL PASTRY STOUT

ANANAS · COCCO

9.2% ABV

19 The Bruery × Moksa × Mikerphone (USA, California × Illinois) / Three's Cocompany (2020)

★ 4.27

3.363 VALUTAZIONI



UNTAPPD

Per questa collaborazione The Bruery ha chiamato due specialisti del dolce. Moksa Brewing, a Rocklin, appena fuori Sacramento, è considerato uno dei produttori di pastry stout più prolifici e migliori d'America: birre indulgenti ma precise, con cacao e vaniglia scelti per singola origine dal birraio Cory Meyer. Mikerphone Brewing, a Elk Grove Village, vicino a Chicago, è il birrificio di famiglia di Mike e Lisa Pallen, nato nel seminterrato di casa: tutte le birre sono ispirate alla musica, mondo da cui Mike proveniva. Dopo la gavetta da Pipeworks e 18th Street, la prima birra commerciale, nel 2015, gli è valsa subito il titolo di miglior nuovo birrificio dell'Illinois su RateBeer; a lanciarli è stata una imperial breakfast stout dal nome inconfondibile, Smells Like Bean Spirit.

Three's Cocompany nasce nell'aprile 2020, in pieno lockdown, durante una diretta streaming tra i tre birrifici con i fan collegati a dare suggerimenti: scoprono di avere in comune l'amore per la coconut cream pie, la torta americana alla crema di cocco. Ne esce un'Imperial Stout cremosa e corposa con cocco, bacche di vaniglia, lattosio e latte d'avena; il nome gioca sulla sitcom Three's Company — chi ha detto che in tre si è troppi? Uscita nell'estate 2020 per i club della Bruery, in bottiglia e in lattina, è tornata nel 2024 a grande richiesta dei soci.

Il distributore la paragona a un tortino al cioccolato dal cuore fuso con cocco a scaglie e panna montata; gli assaggiatori parlano di una bomba di cocco con la vaniglia ben bilanciata, cremosa e dolce. Con 4.27 è la birra più votata del terzo rintocco.

IMPERIAL PASTRY STOUT

COCCO · VANIGLIA · LATTOSIO · LATTE D'AVENA

11.3% ABV

20 The Bruery (USA, California) / American Anthem (2019)

★ 4.06

1.757 VALUTAZIONI

American Anthem è la versione liquida di un dessert americano per eccellenza, il peach cobbler: frutta cotta sotto una crosta di biscotto, servita calda. The Bruery l'ha ricostruito dal ripieno alle spezie — pesca, albicocca, cannella e bacche di vaniglia — su una strong ale affinata in botti di bourbon.

Nel nome c'è l'inno americano, e non a caso un assaggiatore l'ha stappata il 4 luglio 2026: imbottigliata il 19 giugno 2019, l'ha trovata meno carica di pesca dell'annata 2018, ma con una cannella ancora sorprendentemente forte dopo sette anni — un dessert con un bicchierino di bourbon, che si beve ben al di sotto dei suoi 14 gradi.

Altri parlano di cannella e vaniglia con un bel bilanciamento di frutta a nocciolo e fico. E c'è anche chi, più franco, l'ha trovata più divertente che buona, felice di essere in tanti a dividerla: il destino delle birre di fine serata.

STRONG PASTRY ALE BA

PESCA · ALBICOCCA · CANNELLA · VANIGLIA

BOTTI BOURBON

14.2% ABV



UNTAPPD

21 The Bruery (USA, California) / Poterie Scotch Barrel-Aged (2016)

★ 4.23

3.518 VALUTAZIONI

Poterie in francese significa ceramica, il dono tradizionale per l'ottavo anniversario. È l'Anniversary Ale numero otto della Bruery, nata nel 2008: come le edizioni precedenti è liberamente ispirata a una old ale inglese — lo stile delle birre forti pensate per invecchiare — e fermentata con il lievito di casa.

Questa edizione è stata affinata al 100% in botti di rovere che avevano contenuto Scotch whisky, con una sottile complessità affumicata ad accompagnare toffee, caramello, frutta scura, vaniglia e legno. Imbottigliata nel 2016, è la bottiglia più vecchia del terzo rintocco: dieci anni di cantina.

Chi la ama invecchiata lo dice chiaramente: col tempo lo scotch si calma. Dalla Norvegia arrivano descrizioni di una birra profonda e complessa, a più strati, con un finale pieno e pesante, oppure forte, vellutata e piena di toffee; un assaggiatore russo la definisce semplicemente potentissima.

OLD ALE BA

BOTTI DI SCOTCH WHISKY

8° ANNIVERSARIO

14.8% ABV



UNTAPPD

22 Jackie O's Brewery (USA, Ohio) / Return Flight (2021)

★ 4.22

1.992 VALUTAZIONI

Jackie O's nasce nel 2005 ad Athens, città universitaria dell'Ohio, con un nome che omaggia Jacqueline Kennedy Onassis. Da brewpub è diventato un piccolo universo: ristorante, stabilimento con taproom, panetteria e una fattoria dedicata all'invecchiamento in botte, la Barrel Ridge Farm. La sua reputazione nazionale si deve proprio al legno: barrel aged, wild ale e blending.

Return Flight usa una metafora da aeroporto: dopo uno scalo di 17 mesi in botti di bourbon, preparatevi alla discesa verso una ricca maltosità e i sapori di terre lontane. Le terre lontane sono semi di sesamo tostati e pepe di Sichuan, che portano toni floreali e nocciolati. Il pepe di Sichuan non è un vero pepe: è la bacca di uno Zanthoxylum, con un profumo agrumato e quel caratteristico formicolio sulla lingua.

Questa birra mi rende felice, scrive un assaggiatore; per un altro è speziata ma non piccante. C'è anche chi il morso del pepe non l'ha sentito affatto, ma ha comunque trovato una stout dal corpo pieno, decisamente bourbon. È il volo di ritorno: l'ultima stout servita prima che l'oste gridi «Time, gentlemen, please!».

IMPERIAL SPICED STOUT BA

SESAMO TOSTATO · PEPE DI SICHUAN

17 MESI IN BOURBON

14.8% ABV



UNTAPPD

05 Lock-In — *A Porte Chiuse*

2.3 Toppling Goliath (USA, Iowa) / Naughty Temple (2024)

★ 4.32

927 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. Clark veniva da oltre vent'anni in un'azienda di materie plastiche che riforniva colossi come Coca-Cola e AB InBev; con il birraio Mike Saboe scommise su IPA e pale ale potenti per distinguersi. Distribuito all'inizio solo in Iowa e Wisconsin, il birrificio esplose grazie a RateBeer e BeerAdvocate: nel 2015 la Kentucky Brunch Brand Stout fu nominata miglior birra del mondo e Toppling Goliath secondo miglior birrificio del pianeta. Decorah diventò meta di pellegrinaggi, e c'era chi cercava sui forum gli avvistamenti dei camion delle consegne per seguirli fino al negozio.

Oggi è il più grande birrificio dell'Iowa, e il suo nome dice tutto: abbattere Golia, il piccolo che rovescia il gigante. Il trio di imperial stout che l'ha reso leggendario — Kentucky Brunch, Mornin' Delight e Assassin — convive con IPA di culto come la Pseudo Sue, ma lo spirito resta quello del vecchio motto: grandi birre, piccoli lotti.

Naughty Temple è un nome che compare su Untappd da oltre dieci anni; l'annata 2024 è una ale ambrata affinata in botti di bourbon del Kentucky — il whiskey di mais per eccellenza — di cui Toppling Goliath non rivela la distilleria. Il birrificio invita a entrare nel tempio dove scorre libero un nettare degli dei, tra caldo caramello e aroma di whiskey. Argento ai Community Awards 2025, la si beve come un barley wine: vicina alla perfezione, per qualcuno; prugna secca, cioccolato fondente, dolcezza moderata e un lieve tocco iodato di botte per un altro; tonnellate di caramello per chi la trova ben fatta ma non nelle sue corde. Un assaggiatore cinese l'ha paragonata a un idromele: il cerchio della veglia si chiude.

STRONG ALE BA

BOTTI DI BOURBON DEL KENTUCKY

SILVER COMMUNITY AWARD 2025

12.9% ABV

2.4 Toppling Goliath (USA, Iowa) / Assassin Double Barrel (2026)

★ 4.72

1.224 VALUTAZIONI



UNTAPPD

Assassin è una delle tre imperial stout che hanno costruito il mito di Toppling Goliath: esce ogni anno, passa oltre un anno in botte — a volte quasi due — e nel tempo ha generato varianti alla vaniglia, al cocco, ai s'mores, al caffè, alla cannella e nocciola, perfino in botti di tequila. La Double Barrel è la sua forma più estrema.

Molte botti riempite, pochissime selezionate: oltre un anno in botti di bourbon appena svuotate, poi un altro anno abbondante in botti di apple brandy, l'acquavite di mele cugina americana del Calvados. Il birrificio promette cioccolato al latte e fudge, un sottofondo di caramello e un finale caldo di bourbon e mela. Già nel 2021 Craft Beer & Brewing le assegnava 95 punti su 100, parlando di un naso ampio di cioccolato fondente, di una dolcezza di bourbon tra vaniglia e cocco e di una profondità bellissima; è stabilmente tra le imperial stout più votate di sempre su Untappd.

L'annata 2026 sale fino al 15.7%. I primi assaggiatori parlano di cioccolato al latte, caramello intenso, un tocco di caffè e uvetta, nessun calore alcolico e un corpo densissimo — c'è chi la preferisce alla Kentucky Brunch — e di una stout sublime, da avere in trenta bottiglie in cantina. Con 4.72 è la birra più votata e la più forte della serata. Toppling Goliath: e alla fine, a porte chiuse, Golia cade davvero.

IMPERIAL STOUT BA

BOURBON + APPLE BRANDY

OLTRE 2 ANNI IN BOTTE

15.7% ABV