

APPASSIONATI DI BIRRA ARTIGIANALE



# Privé Valtrompia

## *Vol.01*

*Venerdì 28 Agosto 2026 · Highway to Beer Club*

15 BIRRE · 3 BATTERIE · GARDONE VAL TROMPIA (BS) · VERTICALE  
KERST RESERVA · WESTVLETEREN 8 · WILD ALE IN BOTTE

---

# Le Batterie della Serata

00    **Aperitivo** — *Foresta Estone e Frutta Rossa*

|    |                                      |                                          |
|----|--------------------------------------|------------------------------------------|
| 01 | Kask (Forest Series)                 | PÕHJALA (EST, TALLINN)                   |
| 02 | Gose Lampone                         | BIRRIFICIO FINALESE (ITA, FINALE LIGURE) |
| 03 | The Cherry Of My Eye (Cellar Series) | PÕHJALA × LINDHEIM ØLKOMPANI (EST × NOR) |

01    **1ª Batteria** — *Luppolo Chiaro e Fermentazioni Selvagge*

|    |                   |                                                    |
|----|-------------------|----------------------------------------------------|
| 04 | Magic Clouds      | LERVIG (NOR, STAVANGER)                            |
| 05 | Don't Be Gloomy   | BIRRIFICIO WILD RACCOON × MARBLE BEERS (ITA × GBR) |
| 06 | No Laws Left      | BIRRIFICIO WILD RACCOON (ITA, UDINE)               |
| 07 | Iggy              | BIRRA DELL'EREMO (ITA, ASSISI)                     |
| 08 | Sei Montagne 2020 | CA' DEL BRADO (ITA, RASTIGNANO)                    |
| 09 | Atzar 2023        | SANTA PAU ALE WORKS (ESP, LA GARROTXA)             |

02    **2ª Batteria** — *Belgio, Verticale Kerst e Vino Cotto*

|    |                                |                                                      |
|----|--------------------------------|------------------------------------------------------|
| 10 | Trappist Westvleteren 8 (2025) | BROUWERIJ DE SINT-SIXTUSABDIJ VAN WESTVLETEREN (BEL) |
| 11 | Kerst Reserva 2022             | EXTRAOMNES (ITA, MARNATE)                            |
| 12 | Kerst Reserva 2021             | EXTRAOMNES (ITA, MARNATE)                            |
| 13 | Kerst Reserva 2020             | EXTRAOMNES (ITA, MARNATE)                            |
| 14 | Kerst Reserva 2019             | EXTRAOMNES (ITA, MARNATE)                            |
| 15 | Numero 1 2017                  | OPPERBACCO (ITA, NOTARESCO)                          |

## 00 Aperitivo — Foresta Estone e Frutta Rossa

### 01 Põhjala (EST, Tallinn) / Kask (Forest Series)

★ 3.45

Põhjala Brewery nasce nel 2011 a Tallinn, fondata da quattro appassionati estoni di birra artigianale, presto raggiunti dal capo birraio Chris Pilkington. La loro prima birra, la Õõ — un'Imperial Baltic Porter — segna fin da subito la vocazione del birrificio verso le porter, l'invecchiamento in botte e gli ingredienti provenienti dalle foreste estoni. Oggi Põhjala è uno dei nomi più rispettati della scena baltica, con collaborazioni internazionali di peso (To Øl, Lervig, De Struise, Jester King) e due linee di produzione identitarie: la Cellar Series, dedicata alle birre scure barricate, e la Forest Series, che esplora botaniche rare e ingredienti selvatici del bosco estone — di cui Kask fa parte.



UNTAPPD

«Kask» significa betulla in estone, ed è esattamente ciò che questa lager celebra: la sauna e la natura estoni condensate in un bicchiere. Il birraio si procura le tradizionali «vihta» — fasci di rametti di betulla legati insieme, raccolti in tarda primavera da un contadino locale in una foresta di betulle e poi essiccati — e li infonde nell'acqua di produzione, lasciandoli tutta la notte nel serbatoio prima del mashing del mattino successivo. Una tecnica antica, mutuata direttamente dalla cultura della sauna finno-baltica, dove i fasci di betulla vengono usati per percuotere delicatamente la pelle e stimolare la circolazione.

Il risultato è una pale lager gluten-free dal colore giallo dorato brillante, con una schiuma bianca fitta e persistente. Al naso domina un carattere erbaceo, con il profumo delle foglie di betulla in primo piano su uno sfondo di dolcezza maltata tipica della lager. In bocca la betulla accompagna dal primo sorso fino al retrogusto, in un corpo pieno e ben strutturato, bilanciato da una leggera amarezza di luppolo agrumata. Un'amarezza legnosa e quasi resinosa cresce nel finale, mai invadente — l'essenza dell'Estonia in un bicchiere.

PALE LAGER GLUTEN-FREE

BETULLA · FOREST SERIES

30 IBU

5% ABV

### 02 Birrificio Finalese (ITA, Finale Ligure) / Gose Lampone

★ 4.02

Birrificio Finalese nasce nel 2012 nell'entroterra di Finale Ligure, in provincia di Savona, dall'idea di una coppia di chimici che decide di trasformare la propria passione per luppoli e malti in un vero progetto brassicolo. Il birrificio si affida all'acqua particolarmente calcarea del territorio finalese — ideale per le produzioni ad alta fermentazione in stile inglese, secondo la tradizione più antica del «ciò che offriva il territorio determinava le produzioni». Accanto alle birre principali (l'ambrata, la rossa, la Weiss) il birrificio affianca produzioni stagionali: più corpose e alcoliche in inverno, più dissetanti in estate — tra cui la Gose tradizionale e questa variante ai lamponi.



UNTAPPD

La Gose è uno stile tedesco storico, originario di Goslar e poi diventato sinonimo di Lipsia, caratterizzato dall'aggiunta di sale e da un'acidità lattica leggera e rinfrescante — tradizionalmente una birra da bere nei mesi caldi. Birrificio Finalese la interpreta in chiave contemporanea e locale, arricchendola con lamponi, che aggiungono un frutto rosso vivace e succoso alla base salina e acidula tipica dello stile.

Il risultato è una birra estiva per eccellenza: leggera (4,5%), rinfrescante, con un'acidità delicata bilanciata dalla dolcezza naturale del lampone e da un tocco di sapidità che pulisce il palato a ogni sorso. Una gose pensata per il territorio ligure — caldo, marittimo, dove una birra fresca e poco impegnativa trova la sua collocazione naturale — e che ha saputo conquistare un seguito solido tra gli appassionati, con recensioni che continuano ad arrivare regolarmente anche a distanza di anni dal lancio.

FRUIT GOSE

LAMPONI · SALE

4.5% ABV

03 Põhjala × Lindheim Ølkompani (EST × NOR) / The Cherry Of My Eye (Cellar Series)

★ 3.82

*The Cherry Of My Eye è una lussuosa Imperial Sour Ale con ciliegie norvegesi e mele estoni — un ponte diretto tra i due paesi coinvolti nella collaborazione, ognuno con il proprio frutto rappresentativo. La birra ha riposato in botte, un processo che aggiunge mineralità e complessità, oltre a note morbide di vaniglia sul finale. Fa parte della Cellar Series di Põhjala, la linea dedicata alle produzioni barricate e più ambiziose del birrificio.*



UNTAPPD

*Il colore è rosso profondo, con una schiuma color rosa cipria setosa. Al naso emergono ciliegie mature, mele rosse e un tè di ibisco, arricchiti da sfumature di mandorle tostate e marmellata di fragole. Al palato l'acidità croccante della mela apre il sorso, seguita da strati di ciliegie succose e note di tè rooibos, con l'invecchiamento in rovere che aggiunge una mineralità complessa e una dolcezza vanigliata nel finale.*

*Chi l'ha assaggiata la descrive come una sour un po' particolare — molta ciliegia e un accenno di mela, fruttosità evidente ma anche molto secca, con pochissima dolcezza residua; un'acidità presente ma smorzata da un tocco di luppolo percepibile. A 10% l'alcol resta sorprendentemente ben integrato, quasi invisibile — merito della lunga maturazione in botte che ha ammorbidito ogni spigolo, lasciando spazio solo al gioco fruttato tra ciliegia e mela.*

IMPERIAL SOUR ALE BA

CILIEGIE NORVEGESI · MELE ESTONI

11 IBU

10% ABV

## 01 1<sup>a</sup> Batteria — *Luppolo Chiaro e Fermentazioni Selvagge*

### 04 Lervig (NOR, Stavanger) / Magic Clouds

★ 3.31

Lervig Aktiebryggeri nasce nel 2003 a Stavanger, Norvegia, come reazione diretta alla chiusura del glorioso birrificio locale Tou da parte di Carlsberg (che ne aveva rilevato il marchio Ringnes) e al conseguente trasferimento della produzione a Oslo — una scelta che scatenò un vero e proprio movimento di protesta e boicottaggio tra i cittadini. Nei primi anni la produzione fu affidata al birrificio Mack di Tromsø, a duemila chilometri di distanza, prima di ottenere impianti propri a Hillevåg nel 2005. La vera svolta arriva nel 2010, con l'ingresso del birraio americano Mike Murphy, che porta il birrificio verso le imperial stout dense e le NEIPA luppolate che ancora oggi rappresentano il cuore della produzione — rendendo Lervig uno dei nomi scandinavi più esportati della scena craft europea.



UNTAPPD

Magic Clouds è una session pale ale al 3.4% pensata per la bevuta facile e senza pensieri — «crushable», come recita la descrizione ufficiale — che regala un'esplosione di aromi agrumati e tropicali grazie ai luppoli HBC431 (una varietà sperimentale americana ancora poco diffusa) e Idaho 7. Il primo porta note di frutta a nocciolo e agrumi vivaci, mentre l'Idaho 7 aggiunge un carattere più resinoso, con sfumature di pino e frutta tropicale matura.

Il colore è dorato, torbido, con una schiuma bianca ariosa che tende a dissolversi rapidamente. Al naso si apre un'esplosione di agrumi, mango e pesca; al palato il profilo è croccante e bilanciato — sfumature fruttate su una base maltata discreta, arrotondate da un'amarrezza moderata che dà struttura senza soffocare la freschezza. A soli 3.4% è pensata proprio per essere goduta ancora e ancora — la dimostrazione norvegese che un grande sapore non ha bisogno di grande gradazione alcolica.

SESSION IPA

HBC431 · IDAHO 7

3.4% ABV

### 05 Birrificio Wild Raccoon × Marble Beers (ITA × GBR) / Don't Be Gloomy

★ 3.64

Wild Raccoon è un birrificio giovane e dinamico nato a Udine nel dicembre 2023, fondato da Filippo Lozinski — biotecnologo molecolare, homebrewer e giudice di birre — che ha voluto unire la sua doppia passione per la birra e per il cinema in un unico progetto. Il nome nasce da un aneddoto personale: durante un viaggio negli Stati Uniti, un procione selvatico sembrava seguire il gruppo di Filippo ovunque andasse, ispirando così il nome e l'estetica del birrificio, riconoscibile per una grafica contemporanea che richiama proprio quella passione cinematografica. Il birrificio si affida alle acque montane friulane e a un moderno laboratorio interno per il monitoraggio della fermentazione. Marble Brewery, dall'altra parte, è un'istituzione della scena craft britannica: nata nel 1997 a Manchester, prima realtà organica e poi rigorosamente vegana, pioniera nel Regno Unito per l'uso di ingredienti non provenienti da agricoltura intensiva.



UNTAPPD

Don't Be Gloomy è un'English IPA collaborativa tra le due realtà, prodotta a Udine. Ambrata intensa «come una sera inglese», con una schiuma bianca leggera che svanisce lentamente — un omaggio diretto all'estetica pub londinese che il nome della birra («non essere cupo») sembra voler contrastare con leggerezza.

Al naso si apre con intense note di marmellata d'arance e fragole, per poi proseguire su sentori di biscotto, zucchero bruciato e un accenno di tabacco — un equilibrio ben calibrato tra la dolcezza maltata tipica dello stile inglese e un'amarrezza decisa e ben presente. Il sorso è morbido ma complesso, descritto dallo stesso birrificio come «un passo furtivo tra le strade di una città carica di segreti». Chi l'ha assaggiata nota anche una componente tostata quasi da caffè, insolita per lo stile, che ha diviso i giudizi tra chi ci ha visto più un'ESB dal carattere robusto che una vera IPA — un dettaglio che, più che un difetto, testimonia il carattere sperimentale e ibrido tipico dell'incontro tra due filosofie birrarie.

ENGLISH IPA

UDINE × MANCHESTER

48 IBU

5.6% ABV

## 06 Birrificio Wild Raccoon (ITA, Udine) / No Laws Left

★ 3.89

No Laws Left è una American IPA prodotta con i luppoli Citra e Mosaic — una combinazione classica ma sempre efficace, capace di offrire un profilo aromatico vibrante ed espressivo. Il Citra porta agrumi brillanti, mango e frutto della passione; il Mosaic aggiunge mirtillo, papaia e una complessità terrosa con un sottofondo resinoso. Insieme costruiscono un impianto aromatico intenso senza risultare mai stucchevole.



UNTAPPD

Il colore è dorato intenso, con una schiuma bianca persistente. Al naso emergono intense note di mango, frutto della passione, pompelmo, mandarino e frutta a nocciolo, accompagnate da lievi sfumature floreali e di pino. Al palato è fresca ed equilibrata: i sapori tropicali e agrumati lasciano spazio a un amaro pulito, persistente e leggermente resinoso, tipico dello stile.

Il corpo medio-leggero, secco, con una carbonazione moderata, la rende particolarmente rinfrescante — una American IPA che guarda ai classici del genere con un approccio moderno, ideale per chi ama le IPA tradizionali senza rinunciare a un tocco contemporaneo nel bilanciamento tra dolcezza fruttata e amaro deciso. È la birra più recente della serata: al momento della degustazione conta poco meno di cento valutazioni su Untappd, un numero destinato a crescere rapidamente.

AMERICAN IPA

CITRA · MOSAIC

6.5% ABV

## 07 Birra dell'Eremo (ITA, Assisi) / Iggy

★ 3.78

Birra dell'Eremo nasce ad Assisi, in Umbria — un birrificio la cui identità è profondamente legata al territorio e alla figura di San Francesco: il logo raffigura una stilizzazione del celebre lupo di Assisi, adornato da un'aureola in ricordo del Santo, racchiusa in un cerchio simbolo di unione. I nomi delle loro birre attingono sia dal Calendimaggio di Assisi — la rievocazione storica che celebra l'arrivo della primavera — sia dal «Cantico delle Creature» dello stesso San Francesco. Il birrificio ha ottenuto riconoscimenti internazionali di rilievo, tra cui un premio nella categoria birre sperimentali al World Beer Award di Londra.



UNTAPPD

Iggy fa parte della loro serie Bootleg, dedicata alle produzioni più sperimentali e di nicchia — una Farmhouse Ale a fermentazione spontanea, invecchiata in botte, creata con malti pilsner, frumento, segale e luppolo suranné (invecchiato, usato solo per le sue proprietà conservanti anziché aromatiche, come da tradizione delle lambic e farmhouse belghe).

Il colore è dorato velato, brillante. Al naso l'aroma è pungente, con note agrumate di limone in evidenza che lasciano spazio a spunti fruttati e sfumature di cantina. In bocca l'acidità è elegante, su un profilo rustico e un corpo volutamente esile — si avvertono distintamente le sfumature lignee del passaggio in botte insieme a un carattere funky deciso, che chiude su un finale acido ed elegante. Una birra complessa e rustica ma resa accessibile proprio dalla sua acidità ben calibrata, che apre a interessanti abbinamenti gastronomici — il pesce su tutti. Va servita nel calice a tulipano, tra i 7 e gli 8 °C.

FARMHOUSE ALE BA

SERIE BOOTLEG · LUPPOLO SURANNÉ

26 IBU

5.3% ABV

Ca' del Brado è una cantina brassicola bolognese, con sede a Rastignano, tra le realtà italiane più rispettate per la fermentazione spontanea e mista — un birrifico che affianca alla propria produzione principale un intero progetto dedicato ai lieviti selvatici e all'invecchiamento in botte, radicato nel territorio dell'Appennino bolognese (basti pensare alla Zena Wild Gose, ispirata alla Val di Zena, o alle Grape Ale nate da collaborazioni con vignaioli naturali).



Sei Montagne è una wild ale con fermentazione primaria attraverso *Brettanomyces Lambicus*, affinata dai cinque ai sette mesi in botti di ex vino rosso che portano con sé l'ambiente microbico caratteristico della cantina Brada, e successivamente infusa a freddo con tè Pu'er cinese — nello specifico due varietà: Nan Jian Tu Lin Gao Ji 2012 e Nan Jian Qiao Mu Tai Yuan 2012. Il nome della birra deriva proprio dalle famose «sei montagne del tè» della provincia dello Yunnan, in Cina, da cui proviene la maggior parte del tè Pu'er — e il pavone scelto per l'etichetta ne è il simbolo tradizionale.

Il Pu'er è una varietà di tè rarissima e complessa, ottenuta attraverso un processo di fermentazione microbica delle foglie essiccate e laminate — una tecnica che lo rende, in un certo senso, il parente lontano della fermentazione spontanea birraria. Applicato a una wild ale già di per sé complessa, esalta le note terrose e tanniche donandole ulteriore profondità. Il risultato è un colore dorato-ambrato velato con riflessi aranciati, un'acidità non invadente unita a una gradevole mineralità che facilita la beva, e un profilo aromatico che alterna suggestioni antiche di tè nero, cantina, erbe officinali e un fruttato che ricorda la nespola. Sul palato si alternano freschezza, corpo e masticabilità, con una punta di calore che tradisce i 7.4% di gradazione. Una vera reinterpretazione — nata come rielaborazione della loro Anniversario 2017 — che dimostra quanto lontano possa spingersi la fermentazione spontanea italiana quando incontra una materia prima così distante e inaspettata come il tè cinese.

WILD ALE BA VINO ROSSO

TÈ PU'ER DELLO YUNNAN

23 IBU

7.4% ABV

Santa Pau Ale Works nasce nell'omonimo paesino di Santa Pau, nel cuore del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, in Catalogna — un birrifico che ha fatto della fermentazione spontanea e del minimo intervento umano la propria ragione d'essere. La filosofia dichiarata è cristallina: elaborare birra in modo rustico e tradizionale, usando il minimo di processi industriali e il massimo di prodotti selvatici e naturali, lasciando che siano i microrganismi e i batteri provenienti da fiori e frutti a determinare, in ultima analisi, il profilo della birra.



Atzar — che in catalano significa «caso» o «casualità», un nome perfettamente coerente con la filosofia del birrifico — è una Wild Ale classificata su Untappd come Lambic tradizionale, al 4.5%, prodotta interamente con malti di produzione propria di Santa Pau (il birrifico maltifica il proprio cereale internamente, un dettaglio raro anche nel panorama delle wild ale artigianali) e invecchiata per trenta mesi in botti di vi ranci.

Il vi ranci è una delle grandi tradizioni enologiche catalane, un vino volutamente ossidato attraverso un lungo invecchiamento in botti scarsamente colmate o esposte al calore e alla luce solare — un processo che ricorda per certi versi il metodo dello Sherry o del Madeira, capace di regalare al vino note di frutta secca, noce, caramello e una complessità ossidativa profonda. Applicare questo tipo di botte a una fermentazione spontanea per un periodo così lungo come trenta mesi significa lasciare che la birra assorba gradualmente tutta quella complessità terziaria — frutta secca, un tocco quasi maderizzato, una dolcezza calda che si fonde con l'acidità naturale della fermentazione selvatica. Il risultato è un profilo acidulo, rustico e stratificato, dove il legno del vi ranci aggiunge una profondità aromatica rara — qualcosa a metà strada tra la tradizione lambic e quella dei vini dolci catalani, in una bottiglia il cui nome stesso ricorda che il risultato finale, come sempre a Santa Pau, è affidato più alla natura che al birraio.

WILD ALE BA VI RANCI

30 MESI IN BOTTE

MALTO AUTOPRODOTTO

4.5% ABV



## 02 2<sup>a</sup> Batteria — Belgio, Verticale Kerst e Vino Cotto

### 10 Brouwerij De Sint-Sixtusabdij van Westvleteren (BEL) / Trappist Westvleteren 8 (2025)

★ 4.11



UNTAPPD

L'Abbazia di Sint-Sixtus, a Westvleteren, nelle Fiandre Occidentali, è una delle dieci birrerie trappiste ufficialmente certificate ATP (Authentic Trappist Product) ancora attive al mondo — cinque in Belgio, due nei Paesi Bassi, e una ciascuna in Austria, Italia e Inghilterra. I monaci producono birra esclusivamente per finanziare la vita del monastero e le opere di carità, non per profitto commerciale: nessuna pubblicità, nessuna distribuzione ufficiale, nessuna vendita al dettaglio nei negozi. L'unico modo legale per acquistarla è prenotare per telefono e ritirarla di persona al monastero, oppure berla al bar In de Vrede proprio di fronte all'abbazia — un sistema che, paradossalmente, ha reso questa birra ancora più desiderata, tanto da alimentare un fiorente mercato grigio a prezzi ben superiori a quelli ufficiali.

Fino al 2022, Westvleteren era l'unica birra belga venduta in bottiglia completamente priva di etichetta: tutte le informazioni obbligatorie comparivano solo sul tappo a corona. Dal 13 agosto di quell'anno, dopo oltre 75 anni, le bottiglie hanno riacquisito un'etichetta — non per un obbligo di legge (per la birra, a differenza del vino, non esiste alcun obbligo di riportare ingredienti e valori nutrizionali), ma per una scelta volontaria dei monaci, spinti dalla tendenza generale del settore alimentare verso una maggiore trasparenza col consumatore. Le etichette sono immagini stilizzate dei tappi stessi — verde per la Blond, blu per l'8, giallo per la 12 — disegnate apposta per restare quasi invisibili quando le bottiglie sono disposte nelle tradizionali casse di legno.

La Westvleteren 8 si riconosce, appunto, dal tappo e dall'etichetta blu. È il fratello di mezzo della gamma, tra la Blond più leggera e la leggendaria 12, spesso considerata la migliore trappista al mondo. Il colore è ambrato scuro, coronato da una schiuma abbondante e straordinariamente aderente al vetro. Il naso è un'attraente combinazione di note verdi, frutta morbida e un tocco di caramello. I diversi sapori si susseguono in una sensazione gustativa armoniosa ma comunque complessa — si percepisce quasi il malto fino alla buccia dell'orzo. Il gusto si chiude con un'amarezza luppolata sorprendentemente complementare e potente, che bilancia la dolcezza maltata senza mai risultare aggressiva. Chi la beve dopo un periodo di invecchiamento nota come il fico maturo si faccia più asciutto e succoso, con il malto ambrato che sfiora il caramello e un fondo di torrefazione che ricorda il caffè, intrecciato a un'amarezza erbacea e a un tocco di prugna.

BELGIAN DUBBEL

TRAPPISTA CERTIFICATA ATP

35 IBU

8% ABV



## 11 Extraomnes (ITA, Marnate) / Kerst Reserva 2022

★ 3.92

Prima bottiglia della verticale Kerst Reserva: quattro annate consecutive, dal 2022 al 2019.

*Extraomnes nasce nel 2010 a Marnate, in provincia di Varese, come laboratorio collaterale della storica torrefazione El Mundo — attiva dal 1967 nella miscelazione di caffè. Guidato da Luigi D'Amelio, in arte «Schigi» — sommelier di vino, degustatore di caffè e poi mastro birraio, figura ormai leggendaria tra gli appassionati per la finezza del palato quanto per la verve linguistica da provocatore nato — il birrificio si è costruito la reputazione di essere una vera e propria enclave belga in Lombardia: le sue birre reinterpretano con rigore filologico i classici stilistici del Belgio e delle Fiandre, diventando un punto di riferimento per tutta la scena artigianale italiana.*



*Kerst — che in fiammingo significa Natale — è la loro Belgian Strong Golden Ale natalizia di riferimento. La Reserva è la sua versione più ambiziosa: disponibile ogni anno in quantità limitate, con bottiglie numerate e millesimate, e maturata in barriques fornite, come da tradizione ormai consolidata negli anni, da Felsina, importante cantina del Chianti Classico in Toscana. Le botti, appena svinate e ancora cariche del profumo intenso del Sangiovese, donano alla birra una complessità intrigante e sentori vinosi impagabili. La ricetta di base include acqua, malto d'orzo, conserva di mele, zucchero, luppolo e lievito — la conserva di mele in particolare contribuisce a una concentrazione zuccherina che nel bicchiere si traduce in un'acidità aggiuntiva, bilanciando la ricchezza maltata dello stile.*

*Il colore è ambrato carico con riflessi dorati vividi, percorso da una sottile velatura e sormontato da una schiuma color crema, compatta e persistente. Al naso domina un fruttato deciso che ricorda le mele caramellate, con la pasta reale siciliana a fare da sottofondo. In bocca è etilica e complessa: un forte lievito belga si accompagna a melassa e mele, con un'entrata maltata robusta che lascia spazio a pera, note fenoliche e un accenno wild appena percepibile, prima di chiudere su una tagliente freschezza acida.*

*L'annata 2022 è la più giovane e insieme la meno alcolica della verticale (10.3%). In una verticale che ha messo a confronto le edizioni dal 2020 al 2024, il 2022 è stato descritto come il capitolo più debole del gruppo: afflitto da un episodio di gushing — sovracarbonazione in bottiglia, spesso legata a una rifermentazione non perfettamente calibrata dopo il passaggio in botte — che ne ha in parte limitato la complessità, pur restando una birra compiuta e piacevole. Il punto di partenza ideale per capire dove le annate successive salgono di livello.*

BELGIAN GOLDEN STRONG ALE BA

BOTTI FELSINA · CHIANTI CLASSICO

CONSERVA DI MELE

10.3% ABV

## 12 Extraomnes (ITA, Marnate) / Kerst Reserva 2021

★ 3.91

Seconda bottiglia della verticale Kerst Reserva.

*Stessa ricetta, stessa cantina toscana, un anno in più sulle spalle: la Kerst Reserva 2021 sale a 10.5% e mostra come, in una serie millesimata, mezzo punto di alcol e dodici mesi di bottiglia in più cambino la fisionomia della birra. Le barriques Felsina appena svinate restano la costante — il Sangiovese che le ha abitate lascia sempre la stessa firma vinosa — mentre a variare sono la resa della rifermentazione, l'integrazione del legno e il modo in cui la conserva di mele si fonde con la base maltata.*



*L'annata 2021 è quella che, nei confronti diretti, viene descritta come la più elegante e delicata della serie: un profilo più composto e misurato rispetto alle annate più esplosive, dove la componente vinosa e quella fruttata dialogano senza prevaricarsi. Meno potenza dichiarata, più finezza — il capitolo di raccordo tra la 2022 più irregolare e la 2020 al vertice.*

*Nel bicchiere ritroviamo l'ambrato carico con riflessi dorati, la schiuma color crema compatta, il naso di mele caramellate e pasta reale. In bocca il lievito belga resta protagonista, con melassa, pera e note fenoliche, ma il calore alcolico è più integrato e il finale acido più disteso. Da bere in sequenza con le altre tre per cogliere esattamente dove passa la differenza fra un'annata e l'altra.*

BELGIAN GOLDEN STRONG ALE BA

BOTTI FELSINA · CHIANTI CLASSICO

10.5% ABV

### 13 Extraomnes (ITA, Marnate) / Kerst Reserva 2020

★ 4.08

Terza bottiglia della verticale Kerst Reserva — e la più alcolica delle quattro.

Con 11.3% la 2020 è la Kerst Reserva più potente della serata, e non è un caso che sia anche la più premiata dalla critica degli appassionati. Nelle verticali che hanno messo a confronto le edizioni dal 2020 al 2024, il 2020 viene indicato — insieme al 2023 — come **uno dei due vertici assoluti della serie per intensità e profondità aromatica**. È l'annata in cui tutto va al posto giusto: la rifermentazione è pulita, il legno Felsina è perfettamente integrato, la conserva di mele costruisce quell'acidità che tiene in piedi una struttura maltata altrimenti debordante.

Il colore è ambrato carico con riflessi dorati vividi e una velatura sottile; la schiuma è color crema, compatta e persistente. Al naso il fruttato di mele caramellate è più profondo e stratificato che nelle altre annate, con la pasta reale siciliana in sottofondo e una componente vinosa da Sangiovese nettamente riconoscibile. In bocca è etilica e complessa, con un'entrata maltata robusta, melassa, pera, note fenoliche e un accenno wild appena percepibile, prima di una chiusura acida e tagliente.

Il calore alcolico degli 11.3% è imponente ma ben distribuito, mai bruciante. Come dice ironicamente lo stesso birrificio, Kerst dovrebbe significare che siamo tutti più buoni — ma questa birra non riesce mai del tutto a nascondere il proprio istinto naturale a fare del male. Da bere con attenzione, e con il bicchiere della 2021 ancora a portata di mano per il confronto.

BELGIAN GOLDEN STRONG ALE BA

VERTICE DELLA VERTICALE

11.3% ABV



UNTAPPD

### 14 Extraomnes (ITA, Marnate) / Kerst Reserva 2019

★ 4.10

Quarta e ultima bottiglia della verticale Kerst Reserva — la più vecchia e la più difficile da trovare.

Il 2019 è la **prima release della serie con botti di riuso vitivinicolo**: il punto zero di tutto il progetto Reserva, l'annata in cui Extraomnes ha deciso di far riposare la propria Kerst nelle barriques appena svinate di Felsina. Tutto ciò che le annate successive hanno affinato, corretto e a volte sbagliato parte da qui. Oggi è una bottiglia rara, difficile da reperire per un confronto diretto con le annate successive — il che rende questa verticale un'occasione tutt'altro che ripetibile.

A 11% siede appena sotto la 2020 per gradazione, ma è l'annata con il maggior numero di valutazioni accumulate su Untappd fra le quattro in degustazione, segno di una circolazione più ampia negli anni in cui il progetto si stava facendo conoscere. Sette anni di bottiglia hanno lavorato in profondità: l'ossidazione nobile ha smussato gli spigoli etilici, la componente fruttata si è spostata dalla mela fresca verso la mela cotta, il caramello e la frutta secca, e la firma del Sangiovese emerge oggi più terziaria che vinosa.

Resta l'impianto riconoscibile della Kerst: colore ambrato carico, schiuma color crema, lievito belga in evidenza, melassa e pera, note fenoliche, chiusura acida. Ma con una rotondità che solo il tempo sa dare. Il modo migliore per chiudere la verticale — e per capire, andando a ritroso, quanto di questa birra sia ricetta e quanto sia semplice pazienza.

BELGIAN GOLDEN STRONG ALE BA

PRIMA RELEASE DELLA SERIE

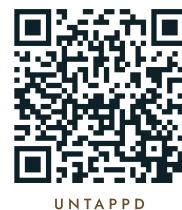
BOTTIGLIA RARA

11% ABV



UNTAPPD

*OpperBacco nasce nel 2009 a Notaresco, in provincia di Teramo, dalla passione di Luigi Recchiuti — che, dopo anni da homebrewer e un'attività di importazione di birre dal Belgio, decide di trasformare la sua ossessione in un vero birrificio, con la consulenza di Leonardo Di Vincenzo (Birra del Borgo). L'impianto sorge in una vecchia stalla di famiglia del 1965, riadattata e più volte rimodernata nel tempo, incastonata tra il Gran Sasso e il mare Adriatico, circondata da uliveti, vigne e frutteti — un paesaggio storicamente più vocato al vino che alla birra, da cui nasce anche il nome giocoso del birrificio: OpperBacco, con tanto di logo ispirato al Bacco di Caravaggio, ma con un bicchiere di birra spumeggiante al posto del calice di vino. Non stupisce quindi che il birrificio attinga spesso alle botti dei vignaioli abruzzesi vicini per i propri progetti barricati.*



*Numero 1 fa parte della linea Origini del birrificio — le prime ricette storiche, quelle che hanno dato le prime soddisfazioni a OpperBacco fin dagli esordi. È un Barleywine ispirato direttamente al vino cotto, antica tradizione contadina abruzzese: allo stesso modo in cui il mosto d'uva viene concentrato tramite lunga bollitura, per questa birra si impiegano solo malti chiari, portati a caramellizzare durante una bollitura di ben sei ore, al termine della quale il mosto risulta ridotto della metà. È proprio in questa fase di riduzione che vengono aggiunte le mele cotogne, non come semplice aromatizzazione finale ma direttamente nel cuore del processo di concentrazione — un metodo che lega la birra al territorio non solo nell'ingrediente, ma nella tecnica stessa di produzione. La ricetta si completa con malti pilsner e aromatic, frumento, zucchero di canna e il solo luppolo Magnum. Questa versione riposa poi in botti di vino Montepulciano d'Abruzzo — la denominazione rossa per eccellenza del territorio, dal colore rubino intenso, tannini morbidi e note tipiche di frutti rossi, liquirizia e spezie.*

*Il colore è ambrato con riflessi color rubino — proprio merito del legno vinicolo. Al naso è ricco di suggestioni di cantina, con note vinose, sentori di legno, castagne, mela matura, caramello, candito e un tocco alcolico pungente. In bocca si apre dolce, con il caramello in primo piano, per poi virare verso accenti intensi che ricordano curiosamente le spezie e il rum — un'impressione paradossale ma non rara nelle birre affinate in botti di vino rosso, dove l'ossidazione e la caramellizzazione degli zuccheri possono generare sentori che imitano quelli di un distillato scuro. Il finale è caldo e prolungato, quasi da liquore barricato, con un corpo strutturato e una frizzantezza contenuta. A 13% e 60 IBU è la birra più forte e più amara della serata: la chiusura naturale del percorso, e una delle interpretazioni più ambiziose del Barleywine nel panorama artigianale abruzzese.*

BARLEYWINE BA

BOTTI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

MELE COTOGNE · VINO COTTO

60 IBU

13% ABV