

APPASSIONATI DI BIRRA ARTIGIANALE



Spanish Extravaganza 2.0

Domenica 17 Maggio 2026 · Monstera - Bedizzole

49 BIRRE · 5 SESSIONI · HOW MUCH HOPS · UK VS USA · NEW WORLD GOOD STUFF

01 — Sessione 1 — *How Much Hops Is Too Much Hops?*

01 Ceto

MORTALIS BREWING COMPANY
(USA) ★ 4.23

MORTALIS BREWING COMPANY (USA)

Mortalis Brewing Company nasce ad Avon, New York, fondata nel 2017 e aperta al pubblico nell'agosto del 2018. Il nome richiama la condizione umana universale — siamo tutti mortali, uniti da storie, sogni e birre da condividere. A collaborare su questa birra c'è Finback Brewery, fondata nel 2014 da Basil Lee e Kevin Stafford nel Queens, New York, realtà nota per fondere creatività e passione nel mondo del craft brewing.



UNTAPPD

Ceto è una New England IPA dal carattere preciso e riconoscibile. È hopped con Citra, Motueka della Nuova Zelanda e Peacharine — tre luppoli selezionati a mano che creano una sinfonia di frutta tropicale al palato. La spinta agrumata che segue ogni sorso porta con sé un'esplosione di freschezza e vivacità, con un finale più dank ed erbaceo, con una

sfumatura quasi diesel tipica dei luppoli più resinosi.

Come da filosofia Mortalis, la birra viene sottoposta a doppio dry hop, con un approccio fedele alla tradizione NEIPA: aspetto nuvoloso, amaro contenuto e massima espressione varietale dei luppoli. Il risultato al bicchiere è un profilo ricco di arancia, pompelmo, pesca e melone, con un corpo morbido e masticabile che rende il sorso lungo e appagante. A 6,5% resta beverina e bilanciata.

Il nome, come da tradizione Mortalis, pesca dalla mitologia greca: Ceto era una divinità marina, madre di creature leggendarie come le Gorgoni — un omaggio alla passione del birrificio per i nomi epici quanto le birre che producono.

HAZY IPA

CITRA · MOTUEKA · PEACHARINE

6.5% ABV

COLLAB FINBACK BREWERY

02 Mass Riot

PRISON CITY BREWING (USA) ★ 4.14

PRISON CITY BREWING (USA)

Prison City Brewing nasce nel 2014 ad Auburn, New York. Il nome viene dal soprannome della città, legato al carcere storico bicentenario che sorge nel cuore di Auburn. Il birrificio si trova nel cuore della regione dei Finger Lakes e nel tempo si è espanso fino a tre taproom, diventando uno dei punti di riferimento del craft beer newyorkese.



UNTAPPD

Mass Riot è la loro birra più famosa — e il motivo è presto detto. Nel settembre del 2016, lunghe file di appassionati si formarono fuori dal birrificio per accaparrarsi un crowler di questa hazy IPA: il batch andò esaurito in soli 15 minuti. Fu uno dei primi casi in tutta la zona centrale e occidentale dello stato di New York in cui la gente faceva la coda per una birra.

La ricetta è quella di una NEIPA al 6,8%, carica di Simcoe, Citra e Mosaic — tre luppoli che insieme regalano note citrusite succose e intense. Il risultato nel bicchiere è torbido, arancio dorato, con un naso che esplode di agrumi, frutta tropicale e una punta floreale. Il sorso è morbido e rotondo, con un finale pulito e beverino, senza amaro eccessivo.

I riconoscimenti non mancano: ha vinto il primo posto al Paste Magazine Blind Tasting Test nel 2016, una medaglia di bronzo agli USA Beer Ratings 2019, l'oro nella categoria New England IPA al TAP New York 2019, ed è stata la 12^a birra più popolare negli Stati Uniti su Untappd nel 2021. Una flagship che ha scritto la storia del craft brewing di questa regione.

NEW ENGLAND IPA

SIMCOE · CITRA · MOSAIC

6.8% ABV

03 Citra Nuggets X3

450 NORTH BREWING
COMPANY (USA) ★ 4.26

450 NORTH BREWING COMPANY (USA)

450 North Brewing Company nasce nel 2012 per mano della famiglia Simmons, sul loro terreno agricolo a Columbus, Indiana, nel cuore del Midwest americano. Il birrificio è anche casa di Simmons Winery e 450 North Spirits, e si è fatto conoscere in tutto il paese per le sue IPA creative e ambiziose. Un posto insolito per una realtà del genere — una fattoria nel profondo dell'Indiana — ma è proprio da qui che arrivano alcune delle Triple IPA più amate della scena craft americana.



UNTAPPD

Citra Nuggets X3 è la versione estrema della loro linea Nuggets: una Triple IPA con triplo dry hop, prodotta al 100% con luppolo Citra. Nessuna distrazione, nessun blending: solo Citra, a tre passaggi di dry hopping, portato alle sue massime conseguenze. Il risultato è una birra che concentra tutto ciò che questo luppolo sa dare — agrumi intensissimi, pompelmo, frutto della passione, note resinose e un retrogusto tropicale che si allunga sul palato.

Il Citra è uno dei luppoli più iconici della storia recente del craft beer americano, selezionato e sviluppato dal Hop Breeding Company e diventato il simbolo della rivoluzione NEIPA. Usarlo in purezza, in triplo dry hop, su una base da Triple IPA è una scelta precisa: un esercizio di stile che mette al centro la materia prima, senza compromessi. Il corpo è denso e oleoso, la carbonazione contenuta, il colore giallo oro torbido. L'amaro è presente ma mai aggressivo, bilanciato dalla ricchezza fruttata del luppolo.

TRIPLE IPA

SINGLE HOP CITRA

TRIPLO DRY HOPPING

7.8% ABV

04 Escape Hatch

GRIMM ARTISANAL ALES (USA) ★ 4.11

GRIMM ARTISANAL ALES (USA)

Grimm Artisanal Ales è un birrificio di Brooklyn fondato nel 2013 da Joe e Lauren Grimm, dopo quasi un decennio di sperimentazioni con la fermentazione. Per i primi cinque anni hanno operato come brewery nomade: sviluppavano le ricette nell'appartamento di Gowanus e si spostavano in altri birrifici per produrle commercialmente. Solo nel giugno 2018 hanno aperto la loro sede permanente a East Williamsburg, Brooklyn. Una storia che dice molto della loro filosofia: prima la qualità e la ricerca, poi lo spazio fisico.



UNTAPPD

Escape Hatch è una Double IPA all'8% che incarna perfettamente l'approccio di Grimm: pulizia, eleganza e intensità luppolata. La ricetta prevede una combinazione di Nelson, Citra, Nectarone e Mosaic — quattro luppoli che insieme regalano un aroma massiccio, con un equilibrio di agrumi, frutta tropicale matura e quella nota speziata neozelandese inconfondibile.

Al palato la birra è ultra pulita e satura di luppolo: il sorso parte con mango e limone e si evolve in un caleidoscopio di resina densa e dank. Il corpo è morbido come vuole la tradizione NEIPA, con una carbonazione contenuta e un finale lungo e avvolgente. L'8% di alcol si sente appena — uno dei segni distintivi delle DIPA ben fatte.

Grimm si specializza in ale concise ed eleganti, e con ogni release in edizione limitata cerca di spingere i confini di stile e complessità. Escape Hatch è un ottimo esempio di questa filosofia: non cerca di stupire con ingredienti inusuali, ma porta il classico blend di luppoli americani e neozelandesi a un livello di esecuzione difficile da eguagliare.

DOUBLE IPA

NELSON SAUVIN · CITRA · NECTARONE · MOSAIC

8% ABV

HAZY

05 Blur

ALL MY FRIENDS BEER CO. ★ 4.25
(CAN, ONTARIO)

ALL MY FRIENDS BEER CO. (CAN, ONTARIO)

All My Friends Beer Co. è un birrificio in stile New England con sede a Bloomfield, nel Prince Edward County in Ontario, Canada, focalizzato su

piccoli batch e qualità assoluta degli ingredienti. Un posto dove ogni birra è pensata con cura, senza compromessi sul processo produttivo.

Blur è una Double New England IPA all'8% costruita attorno a tre luppoli di grande personalità: Citra, il re degli agrumi americani; Nelson Sauvin, il neozelandese dalle note di uva bianca e frutto della passione; e Eggers Riwaka, varietà rara e pregiata sempre dalla Nuova Zelanda, nota per le sue sfumature di pompelmo rosa e frutta esotica. Una combinazione che spinge forte sull'intensità aromatica senza rinunciare alla complessità.

Nel bicchiere si presenta giallo intenso e lattiginoso, con una schiuma densa e cremosa che si aggrappa alle pareti. Il naso è un'esplosione di frutta tropicale, agrumi, note dank e resinose — il tipo di profilo che riempie il vetro ancora prima di bere. Al palato è morbido, succoso e avvolgente, con un corpo pieno e una carbonazione contenuta che valorizza ogni sfumatura aromatica. Il finale è pulito e beverino, con una leggera spinta resinosa che chiude il cerchio.

A 8% si beve con una facilità disarmante — il segnale di una DIPa tecnicamente solida, dove la struttura maltata regge il carico luppolato senza che l'alcol si faccia sentire in modo aggressivo. Una birra che il birrifico stesso definisce un banger, e difficile dargli torto.

DOUBLE NEW ENGLAND IPA

CITRA · NELSON SAUVIN · EGGERS RIWAKA

8% ABV

ONTARIO



UNTAPPD

06 Side Eye

FINBACK BREWERY (USA, QUEENS NY) ★ 4.15

FINBACK BREWERY (USA, QUEENS NY)

Finback Brewery nasce a Glendale, nel Queens di New York, aperta nel 2014, ed è diventata uno dei punti di riferimento della scena craft newyorkese grazie a una produzione abbondante di hoppy IPA, lager cristalline e stout invecchiati in botte. Fondata da Basil Lee e Kevin Stafford, Finback si è conquistata una reputazione solida sia in patria che in Europa, dove i suoi prodotti vengono distribuiti e cercati con entusiasmo.

Side Eye è una Double New England IPA all'8.4% che punta tutto su un



UNTAPPD

blend di luppoli inusuali e ricercati. La ricetta prevede un dry hop con Mosaic, Lorien, Enigma, Anchovy e HS 13459 — una combinazione che mescola il classico al sperimentale. Mosaic è uno dei luppoli più amati nel mondo delle NEIPA, con le sue note di mirtillo, mango e terra. Enigma è un australiano dal profilo complesso, quasi vinoso, con sfumature di lampone e pesca. Lorien è una varietà neozelandese emergente e aromaticamente ricca, mentre Anchovy e HS 13459 sono luppoli sperimentali ancora in fase di valutazione commerciale — il tipo di ingredienti che solo pochi birrifici si avventurano a usare, e che rende ogni batch qualcosa di unico e irripetibile.

Il risultato nel bicchiere è una DIPA torbida e densa, con un profilo aromatico complesso che spazia tra frutta tropicale, bacche, note resinose e una leggera sfumatura agrumata. Il corpo è pieno e cremoso, la carbonazione contenuta, il sorso avvolgente. A 8.4% si avverte la struttura alcolica, ma la morbidezza del malt bill la gestisce con eleganza. Un'etichetta che dice tutto già dal nome: Side Eye è una birra che ti guarda storto — e vuole che tu la prenda sul serio.

DOUBLE NEW ENGLAND IPA

MOSAIC · LORIEN · ENIGMA · ANCHOVY · HS 13459

8.4% ABV

QUEENS NY

07 #ToulouseIsTrending

BRASSERIE DU BAS-CANADA (CAN, QUEBEC) ★ 4.38

BRASSERIE DU BAS-CANADA (CAN, QUEBEC)

La Brasserie du Bas-Canada ha sede a Gatineau, in Outaouais, Quebec. Fieramente indipendente, si è data la missione di sviluppare birre artigianali di qualità e contribuire alla diffusione della cultura birraia quebecchese. In pochi anni è diventata uno dei birrifici canadesi più ricercati in Europa, con una gamma di IPA che ha conquistato appassionati di tutto il mondo.



UNTAPPD

#ToulouseIsTrending appartiene alla serie #IsTrending del birrificio, di cui fa parte anche la celebratissima #GatineauIsTrending — probabilmente la loro birra più famosa a livello internazionale. Si tratta di una Triple IPA al 10% hopped con Nelson Sauvin, Galaxy e Citra, un'esplosione di note di uva bianca, frutta tropicale e agrumi su un corpo denso e hazy, con un finale morbido e persistente.

Il blend di luppoli è studiato con precisione: il Nelson Sauvin neozelandese porta quella firma inconfondibile di sauvignon blanc e uva spina; il Galaxy australiano aggiunge mango, frutto della passione e pesca; il Citra americano chiude il cerchio con la sua spinta agrumata intensa e pulita. Tre luppoli distinti, tre continenti di provenienza, un profilo sensoriale che si stratifica ad ogni sorso.

Grossa bomba luppolata, ricca e intensa: è la prima Triple IPA prodotta dalla Brasserie du Bas-Canada, e rimane la preferita dei birrai stessi. Nel bicchiere si presenta torbida e dorata, con un corpo pieno e cremoso che rende l'alcol sorprendentemente gestibile per una birra al 10%. Il sorso è succoso, avvolgente, con una dolcezza tropicale bilanciata da un finale più secco e resinoso. Disponibile in lattine da 473ml, è una delle TIPA canadesi più apprezzate sulla scena craft europea.

TRIPLE IPA

NELSON SAUVIN · GALAXY · CITRA

10% ABV

QUEBEC

08 Quintuple Bone Tree 2025

THIRD MOON BREWING
COMPANY (CAN) ★ 4.60

THIRD MOON BREWING COMPANY (CAN)

Third Moon Brewing Company è un piccolo birrificio di Milton, Ontario, Canada, guidato da un team appassionato di craft beer con un focus preciso sulle moderne IPA hazy e succulente, sulle pastry stout e sulle sour beer. La loro missione dichiarata è trasformare ogni birra in un'esperienza memorabile.



UNTAPPD

La Quintuple Bone Tree è la loro birra più estrema — e forse una delle più estreme in circolazione sul pianeta. Nata per celebrare il quinto anniversario del birrificio, è una Quintuple IPA al 13.5% prodotta con avena e hopped con Citra, Citra Cryo e Citra Hyperboost — la quantità di luppolo più alta mai utilizzata dal birrificio in un singolo batch. L'idea era semplice: festeggiare il quinto anno di vita con cinque volte l'intensità.

La scelta di usare esclusivamente luppolo Citra, in tre delle sue forme più concentrate e potenti, è una dichiarazione di intenti quasi filosofica. Il Citra T90 è la base classica, agrumata e tropicale; il Citra Cryo è una polvere di lupulina concentrata che amplifica gli aromi senza aggiungere

amaro; il Citra Hyperboost è una versione ultra-concentrata di nuova generazione che porta l'intensità aromatica a livelli quasi surreali. Il risultato è una saturazione luppolata senza precedenti.

Nel bicchiere promette un'esplosione di pesca, arancia e un medley di frutta tropicale, con una morbidezza sorprendente per un'alcolicità al 13.5%. Il corpo è pieno e cremoso, la carbonazione contenuta, il sorso da degustazione — con una dolcezza fruttata in primo piano e l'alcol che si avverte in fondo ma non disturba eccessivamente. È una birra da condividere e assaporare lentamente, non da bere distrattamente — un oggetto da collezione tanto quanto una bevanda.

QUINTUPLE IPA

CITRA · CITRA CRYO · CITRA HYPERBOOST

13.5% ABV

5° ANNIVERSARIO

02 — Sessione 2 — *Catawiki è un problema 1.0* · Antidoot

09 Naked in the Afternoon 2022

ANTIDOOT WILDE FERMENTEN (BEL) ★ 4.18

ANTIDOOT WILDE FERMENTEN (BEL)

Antidoot – Wilde Fermenten nasce a Kortenaak, nel Hageland fiammingo, una regione del Belgio tradizionalmente vocata alla coltivazione della frutta. Il progetto è opera di due fratelli, Tom e Wim Jacobs, che producono birra, sidro e vino naturale usando fermentazioni spontanee e selvagge, invecchiamento in botte e ingredienti provenienti quasi esclusivamente dalla loro proprietà.



UNTAPPD

Naked in the Afternoon è la loro birra base — quella nuda, senza aggiunte. Una wild ale al 6.5% invecchiata in botti per 24 mesi. Niente frutta, niente botaniche, niente scorciatoie: solo malto, frumento grezzo, luppolo invecchiato e la microbiologia selvaggia della fattoria, lasciata lavorare in silenzio per due anni. È la birra che mostra cosa succede quando si toglie tutto il superfluo e si lascia parlare solo il terroir.

In ogni singolo batch Antidoot utilizza almeno il 35% di frumento grezzo locale, che garantisce leggerezza, croccantezza e nutrimento per la

microbiologia durante le lunghe fermentazioni. I luppoli sono sempre invecchiati, selezionati da coltivatori biologici della regione di Poperinge, usati non per amaro ma per favorire la stabilità e le note selvatiche tipiche delle fermentazioni spontanee belghe.

Il risultato nel bicchiere è una birra secca, vinosa, con un'acidità latteia elegante e contenuta, note di cantina, legno e frutta secca che emergono lentamente. Tom odia l'acido acetico e non ama il *Brettanomyces* dominante: la sua firma è la pulizia, la bevibilità, la complessità che non stanca. Il nome dice tutto — *Naked in the Afternoon* — una birra esposta, vulnerabile, onesta. Niente da nascondere.

WILD ALE BA

FERMENTAZIONE SPONTANEA

24 MESI IN BOTTE

6.5% ABV

2022

10 Woop Woop 2023

ANTIDOOT WILDE FERMENTEN (BEL) ★ 4.18

ANTIDOOT WILDE FERMENTEN (BEL)

Woop Woop è la loro birra più iconica — quella che più di tutte si richiama alla tradizione delle grandi lambic belghe. Ispirata a un'antica tradizione del Brabante, è prodotta con malto d'orzo, frumento grezzo e luppolo invecchiato. Viene macerata torbida, raffreddata nel coolship, fermentata spontaneamente e invecchiata in botti di rovere per una media di ventiquattro mesi. Imbottigliata nel marzo 2023.



UNTAPPD

È la cuvée gueuze-like del birrificio, invecchiata in botti di diverse età tra uno e tre anni, e poi blendato come si farebbe con una gueuze classica — una tecnica che permette di bilanciare la freschezza dei botti giovani con la complessità di quelli più maturi. Il risultato è una birra secca, con un'acidità lattica elegante e contenuta, note di cantina, fienile, legno e una lieve complessità *brettanomyces* che emerge senza mai sovrastare. Il naso è rustico e terroso, il sorso pulito, lungo, con un finale asciutto e minerale.

Tom Jacobs ha un'avversione dichiarata per l'acido acetico e per il *Brett* dominante: la Woop Woop rispecchia perfettamente questa filosofia — selvaggia ma disciplinata, complessa ma bevibile. È una birra che guarda dritta negli occhi la tradizione belga senza copiarla, costruendo un'identità propria nel mezzo della campagna fiamminga.

WILD ALE BA

CUVÉE GUEUZE-LIKE

BLEND BOTTI 1–3 ANNI

6.5% ABV

2023

11 Woop Woop Rogge 2023

ANTIDOOT WILDE FERMENTEN (BEL) ★ 4.16

ANTIDOOT WILDE FERMENTEN (BEL)

La Woop Woop Rogge è la variante segale della loro wild ale di punta — un esperimento cerealistico che parte dalla stessa base filosofica della Woop Woop classica ma introduce un ingrediente insolito nel mondo della fermentazione spontanea belga. Ispirata a un'antica tradizione del Brabante, è prodotta con malto d'orzo, cereali grezzi e luppolo invecchiato. Viene macerata torbida, raffreddata nel coolship, fermentata spontaneamente e invecchiata in botti di rovere per una media di ventiquattro mesi. In questa versione, la maggior parte del frumento grezzo è stata sostituita da segale grezza.



UNTAPPD

La segale grezza è un ingrediente raro nelle lambic e wild ale belghe — la tradizione vuole il frumento, non la rogge. Ma Tom Jacobs non è il tipo da seguire le regole senza interrogarle. La segale apporta una texture più oleosa e densa, note speziate e terrose più marcate, una mineralità più scura rispetto alla versione classica. Il profilo aromatico si sposta verso sentori di pane rustico, pepe, fieno secco e cantina, con l'acidità lattica tipica di Antidoot sempre presente ma integrata in un contesto più austero e complesso.

RYE WILD ALE BA

SEGALE GREZZA

FERMENTAZIONE SPONTANEA

6.5% ABV

2023

12 Artemisia Absinthium Kumquat 2024

ANTIDOOT WILDE FERMENTEN (BEL) ★ 4.11

ANTIDOOT WILDE FERMENTEN (BEL)

Nella loro ricerca di combinazioni aspro-amare, Tom e Wim hanno infuso una birra invecchiata in botte per circa un anno con fiori secchi di assenzio (*Artemisia absinthium*) del loro giardino, insieme a kumquat, bergamotto e cedri siciliani.



UNTAPPD

La serie Artemisia Absinthium è una delle più identitarie di Antidoot — quella che più di tutte porta la firma erboristica di Tom. L'assenzio è la sua erba preferita: è forse l'erba più amara che esista, ma funziona in combinazione con un'acidità moderata. La rende rinfrescante. In questa

versione, i fiori secchi di assenzio del giardino di casa si incontrano con tre agrumi di carattere spiccato: il kumquat, piccolo agrume dal gusto intensamente dolce-amaro con una scorza mangiabile e pungente; il bergamotto, noto soprattutto come aroma del tè Earl Grey, floreale e resinoso; il cedro siciliano, agrume antico e rarissimo con una scorza spessa e profumatissima.

Il risultato è una birra che sfida ogni categoria — non è una sour, non è un'erbacea, non è un aperitivo, eppure è un po' tutto questo insieme.

L'amaro dell'assenzio e la buccia dei tre agrumi si fondono in un profilo raro: amaro floreale, secco, con una mineralità sottile e un'acidità lattica appena accennata che bilancia senza appesantire. I check-in degli assaggiatori la descrivono come *wonderfully weird*, kumquat, tart, bitter, citrus peel, herbal — e c'è poco da aggiungere a questo. Una bottiglia da meditazione, non da dissetarsi.

FARMHOUSE ALE BA

ASSENZIO · KUMQUAT · BERGAMOTTO · CEDRO SICILIANO

6.5% ABV

2024

03 — Sessione 3 — *Spanish Extravaganza 2.0*

13 **Grisette**

CYCLIC BEER FARM (ESP, BARCELONA) ★ 3.53

CYCLIC BEER FARM (ESP, BARCELONA)

Cyclic Beer Farm nasce a Barcellona nel 2016, fondato da Alberto e Joshua — due appassionati di surf e birra artigianale che si sono incontrati durante un evento Meet The Brewer nel 2015. La loro missione è la produzione di mixed fermentation farmhouse ales ispirate alla tradizione belga, usando un blend proprietario di lieviti e batteri selvatici, con un occhio costante alla stagionalità e agli ingredienti locali e biologici, alcuni provenienti dalla loro fattoria di famiglia fuori Barcellona.



UNTAPPD

La Grisette è la cuginetta della loro Saison. Lo stile Grisette ha origini storiche nelle miniere del Belgio e del nord della Francia: era la birra leggera e dissetante che i minatori consumavano durante i turni di lavoro, meno alcolica della saison, più semplice e rinfrescante. Cyclic la interpreta

con rispetto per la tradizione ma con una firma tutta barcellonese.

La ricetta è composta per l'85% da malto pilsner belga biologico e per il 15% da frumento belga, fermentata con il loro house blend Farmhouse di lieviti e batteri misti. Il risultato è una birra a bassa gradazione, secca, rinfrescante e dal corpo leggero, con note di agrumi e frutta tropicale bilanciate da un carattere erbaceo dei luppoli continentali e un'amarezza moderata. Al naso si avvertono note di limone, erba fresca e un lieve funk selvatico che ricorda un saison belga giovane. Il sorso è croccante, asciuttissimo, con una carbonazione vivace e un finale pulito e minerale.

Può essere bevuta fresca o invecchiata, grazie alla capacità del loro house brett culture di continuare a sviluppare complessità nel tempo. A meno del 4%, è una birra che sfida il preconconcetto che una birra seria debba essere forte: la Grisette di Cyclic è piccola nel corpo ma grande nel carattere — una compagna perfetta per una giornata soleggiata sul Mediterraneo.

GRISETTE

3.8% ABV

MALTO PILSNER BELGA BIO · FRUMENTO

HOUSE MIXED BRETT CULTURE

14 Saison

CYCLIC BEER FARM (ESP, BARCELONA) ★ 3.66

CYCLIC BEER FARM (ESP, BARCELONA)

La Saison è la loro birra di riferimento — quella che meglio racconta chi sono e cosa fanno. Usa il 100% di malto pilsner belga biologico, fermentato con il loro house mixed yeast/brett culture che conferisce note di frutta agrumata e spezie leggere. Un uso generoso di luppoli continentali bilancia il carattere del lievito, creando una birra secca, rinfrescante e facile da bere.

Lo stile Saison nasce nelle fattorie belghe e francesi del nord come birra stagionale — veniva prodotta in inverno e conservata per i mesi caldi, quando i lavoratori agricoli ne avevano più bisogno. Cyclic la reinterpreta in chiave contemporanea: stessa filosofia rustica e artigianale, ma con l'impronta della microbiologia selvaggia barcellonese. I lieviti selvatici locali aggiungono un livello di complessità che nessuna ricetta può progettare a tavolino — ogni batch è leggermente diverso dal precedente, specchio del territorio e della stagione.



UNTAPPD

Al naso è funky, pepata e agrumata. Il sorso è secco e vivace, con note di limone, pepe bianco, fieno e una lieve acidità lattica che si avverte appena ma tiene tutto insieme. Il finale è lungo, erbaceo e completamente asciutto — la firma inconfondibile di una saison ben fatta. A 5.5% è beverina ma non banale: una birra che richiede attenzione e premia chi sa ascoltarla.

SAISON

5.5% ABV

100% MALTO PILSNER BELGA BIO

HOUSE MIXED BRETT CULTURE

15 Fast Won't Last

LA CALAVERA × CYCLIC BEER FARM (ESP) ★ 4.09

LA CALAVERA × CYCLIC BEER FARM (ESP)

Due birrifici catalani, una collaborazione di grande personalità. Cyclic Beer Farm è il progetto di Alberto e Joshua, fondato a Barcellona nel 2016, specializzato in mixed fermentation farmhouse ales con lieviti selvatici e ingredienti locali biologici. La Calavera è un altro birrificio catalano di riferimento per la scena farmhouse e sour spagnola, con una lunga tradizione nell'invecchiamento in botte e nelle fermentazioni miste. Due realtà vicine, con la stessa lingua e la stessa filosofia — il risultato è una birra che porta entrambe le firme in modo riconoscibile.



UNTAPPD

Fast Won't Last è un blend composto per il 50% da una saison belga invecchiata in botti di vino rosso del Priorat per 20 mesi, per il 25% da una sour invecchiata in botti di Oloroso per 16 mesi, e per il restante 25% da saison belga fresca non invecchiata. Tre componenti, tre storie diverse che si incontrano nel bicchiere: la profondità vinosa e tannica del Priorat, la secchezza ossidativa e nocciolata dell'Oloroso e la freschezza fruttata e speziata della saison giovane.

Il Priorat è una delle denominazioni di origine più prestigiose della Catalogna — vini potenti, terrosi, con tannini strutturati e note di frutta rossa scura. L'Oloroso è uno Sherry secco e ossidativo, invecchiato senza il velo di lievito, ricco di note di noce, legno e caramello salato. La combinazione dei due tipi di botte, unita alla complessità della fermentazione mista, crea una birra stratificata e difficile da inquadrare — acida ma non aggressiva, vinosa ma non pesante, funky ma elegante.

È una saison blend a fermentazione mista invecchiata in botti di Oloroso

e vino rosso che dimostra come la Catalogna, terra di vitigni antichi e tradizioni fermentative radicate, sia diventata uno dei poli più interessanti della scena farmhouse europea.

FARMHOUSE ALE

OLOROSO & RED WINE BA

6% ABV

BLEND 3 COMPONENTI

16 Disbauxa 2024

LA CALAVERA × BONA PINTA × HUMBLE BEER (ESP) ★ 4.11

LA CALAVERA × BONA PINTA × HUMBLE BEER (ESP)

Una collaborazione a tre voci tutte barcellonesi. La Calavera nasce come progetto cooperativo, lontano dall'industria e vicino ai luppoli, alle malte e alle loro storie — una realtà radicata nella cultura popolare e alternativa della Catalogna. Bona Pinta è uno dei locali di riferimento della scena craft di Barcellona, e Humble Beer un altro birrificio cittadino orientato alle fermentazioni miste. Tre realtà che condividono territorio, filosofia e una passione comune per le birre che sfidano le categorie.



UNTAPPD

Disbauxa è una saison a fermentazione mista con uva, invecchiata in botti di vino rosso per 2 anni. Il nome in catalano significa qualcosa come baldoria o sfrenatezza — un nome perfetto per una birra che abbatte i confini tra birra e vino in modo disinvolto e senza complessi.

La base è una saison a fermentazione mista — lieviti selvatici, batteri lattici, complessità microbiologica — che incontra le uve e poi trascorre due anni interi in botte di vino rosso. Due anni sono un tempo lungo, raro anche nel mondo delle barrel aged farmhouse ale: significa che la birra ha avuto il tempo di assorbire tutto ciò che il legno e il vino avevano da offrire — tannini, antociani, complessità ossidativa, note di frutta rossa matura, spezie e cantina. Le uve aggiungono zuccheri fermentescibili, pectine e lieviti indigeni che riattivano la fermentazione in botte, creando ulteriore complessità e un ponte naturale tra il mondo della birra e quello del vino naturale catalano.

Il risultato è una birra-vino che sfugge a qualsiasi etichetta precisa: acida ma elegante, tannica ma bevibile, profonda ma non stancante. Una bottiglia da stappare con curiosità e rispetto — e magari condividere con qualcuno che pensa di non amare la birra.

FARMHOUSE ALE

RED WINE BA 2 ANNI

6% ABV

FERMENTAZIONE MISTA CON UVA

17 **Mari e Monti**LA CALAVERA x PICCOLO
BIRRIFICIO CLANDESTINO ★ 4.03
(ESP/ITA)

LA CALAVERA x PICCOLO BIRRIFICIO CLANDESTINO (ESP/ITA)

Una collaborazione iberico-toscana che fa incontrare due realtà con molto in comune. La Calavera è il progetto birrario cooperativo catalano nato come espressione di una cultura popolare e alternativa, lontana dall'industria e vicina alle materie prime. Il Piccolo Birrificio Clandestino nasce nel 2010 a Livorno, per volontà dell'ex homebrewer Pierluigi Chiosi — primo birrificio artigianale della città, con una produzione che abbraccia stili classici, barrel aging e collaborazioni con realtà birrarie italiane e straniere. Due birrifici che condividono la stessa voglia di sperimentare e uscire dai confini dello stile.



UNTAPPD

Mari e Monti è un blend di diversi componenti con invecchiamenti differenti, tutti di almeno un anno e mezzo: una saison invecchiata in botti di rum e whisky, una birra in stile belga invecchiata in botti di vino rosso, e un 10% di saison fresca non invecchiata. Il nome è un omaggio alla tradizione italiana — mare e monti è un modo di dire che evoca la ricchezza e la varietà del territorio, la combinazione di elementi distanti che si completano a vicenda. Qui il mare è La Calavera catalana, il monte è il Birrificio Clandestino toscano — o forse è il contrario.

Il blend è costruito con una logica precisa: le botti di rum aggiungono note dolci e tropicali, quelle di whisky portano torbato, spezie e legno, le botti di vino rosso danno acidità, tannini e frutta scura, mentre la saison fresca alleggerisce e porta il carattere del lievito in primo piano. Il risultato è una sour complessa e a strati, dove ogni sorso rivela qualcosa di diverso. Chi l'ha assaggiata la descrive come wild, funky e tart on barrels — acida, terziaria, con quella profondità che solo il legno e il tempo sanno costruire. Una bottiglia che racconta due birrifici, tre tipi di botte e almeno un anno e mezzo di pazienza.

FARMHOUSE ALE

RUM · WHISKY · RED WINE BA

6.5% ABV

BLEND IBERICO-TOSCANO

LA CALAVERA × HORIZONT BREWING (ESP/HUN)

Un incontro tra la Catalogna e l'Ungheria. La Calavera è il birrificio cooperativo catalano noto per le sue fermentazioni miste e l'approccio artigianale e indipendente. Horizon Brewing è il birrificio di riferimento di Budapest, uno dei più attivi nella scena craft dell'Europa centrale, con una lunga tradizione di collaborazioni internazionali di alto livello.



UNTAPPD

La storia di questa birra nasce da un viaggio. Nathan di Horizon e Marc de La Calavera si sono accordati durante una visita in Spagna, dove hanno assaggiato insieme 18 diverse saison acide da 18 botti diverse. Da quella sessione di degustazione è emerso il concept finale: un blend a fermentazione mista invecchiato in quattro tipi di botte diversi.

Le proporzioni del blend sono precise e studiate: 25% saison invecchiata 12 mesi in botti di rum, 25% saison invecchiata 20 mesi in botti di vino rosso, 25% saison invecchiata 14 mesi in botti di whisky, 5% saison invecchiata 30 mesi in botti di cognac, e 20% di saison fresca non invecchiata. Ogni componente porta qualcosa di specifico: il rum la dolcezza tropicale e la vaniglia, il vino rosso i tannini e la frutta scura, il whisky le note affumicate e speziate, il cognac una complessità ossidativa e floreale rara — e la saison fresca mantiene viva la vivacità del lievito e alleggerisce il tutto.

Il risultato è una saison dorata, acida, secca e fruttata con leggere note terrose, dove la complessità delle botti si avverte in ogni sorso. Alla fine del sorso compare una sfumatura di dolcezza da cognac che completa l'esperienza. Una birra che racconta un progetto costruito con metodo e pazienza — 18 botti, un viaggio in Spagna, e un blend che non lascia nulla al caso.

FARMHOUSE ALE

RUM · WHISKY · COGNAC · RED WINE BA

6.8% ABV

BLEND 5 COMPONENTI

POCH'S CERVESA ARTESANA (ESP)

*Poch's Cervesa Artesana è una micro-cerveseria rurale situata a Castellfollit de la Roca, in piena Garrotxa — una delle zone vulcaniche più spettacolari della Catalogna. Il paese stesso è costruito su una colata lavallica basaltica, sospeso su dirupi di roccia vulcanica. Non sorprende che il birrifico abbia costruito attorno a questo paesaggio una serie intera — la **Vulcanic Soul Series** — dedicata alle birre più ambiziose e sperimentali, quelle che nascono dallo stesso spirito selvaggio del territorio.*



UNTAPPD

*Greda è una **Strawberry Imperial Gose Bourbon Barrel Aged**, 9% ABV, 35 IBU. Il nome in catalano significa argilla — quella argilla rossa e vulcanica che caratterizza i suoli della Garrotxa, fertile e minerale, legata alla terra come poche altre. Un omaggio al territorio che si fa birra.*

*La Gose è uno stile storico tedesco — originario di Goslar, poi diventato sinonimo di Lipsia — caratterizzato dall'aggiunta di sale e coriandolo su una base acida lattica, tradizionalmente leggera e dissetante. Poch's la porta all'estremo opposto: una versione **Imperial**, quindi ben oltre i 7-8% tipici, con l'aggiunta di fragole e l'invecchiamento in botti di bourbon. Il risultato è una birra che sfida il concetto stesso di stile — parte dalla tradizione tedesca, la sovrverte con la frutta, la fa crescere in potenza e la lascia maturare in legno americano che ha contenuto whisky.*

*Le botti di bourbon aggiungono note di vaniglia, rovere tostato, caramello e una dolcezza calda che bilancia l'acidità lattica e la salinità della gose. Le fragole portano frutto, dolcezza e colore. Chi l'ha assaggiata la descrive come qualcosa che ricorda un moscatello fragolato — una bevuta che sorprende e disorienta, nel senso migliore. Tutto ciò che ci si aspetta dalla **Vulcanic Soul Series**: una birra che ha qualcosa da dire.*

STRAWBERRY IMPERIAL GOSE

BOURBON BARREL

VULCANIC SOUL SERIES

9% ABV

20 Chardonnay 2023

POCH'S CERVESA ARTESANA (ESP) ★ 3.85

POCH'S CERVESA ARTESANA (ESP)

*Poch's Cervesa Artesana è una micro-cerveseria rurale di Castellfollit de la Roca, in Garrotxa — un territorio vulcanico che ispira l'intera filosofia produttiva del birrifico. La **Vulcanic Soul Series** è la linea più estrema e sperimentale di Poch's: ogni uscita è un esperimento pensato per spingere*



UNTAPPD

uno stile classico oltre i propri confini, usando il territorio e le materie prime locali come punto di partenza.

La Chardonnay è una Imperial Pils all'11.4% invecchiata in botti di Chardonnay. È probabilmente la birra più insolita della serie — e forse dell'intera produzione del birrificio — perché parte da una lager, uno stile tradizionalmente legato alla semplicità, alla freschezza e alla bassa gradazione, e la porta all'estremo opposto: più di 11% di alcol, botti di vino bianco e una complessità che ha ben poco di semplice.

L'invecchiamento in botti di Chardonnay è una pratica mutuata dal mondo del vino naturale catalano. Il legno cede alla birra note di burro, vaniglia, frutta bianca, fiori e una leggera ossidazione che arrotonda i bordi e aggiunge profondità. Il carattere della lager — pulito, secco, leggermente biscottato — emerge in sottofondo, trasformato da mesi di contatto con il rovere in qualcosa di più complesso e vinoso. Il risultato è una birra che disorienta chi si aspetta una pils, e sorprende chi si aspetta un barleywine: sta nel mezzo, con personalità propria.

L'abbinamento tra uno stile di fermentazione bassa e le botti di vino bianco è raro — molto più comune trovarli su saison o stout — e dimostra la voglia di Poch's di non seguire le convenzioni. Una birra da meditazione, da gustare lentamente, che porta la firma vulcanica di Castellfollit de la Roca fino in fondo al bicchiere.

IMPERIAL PILSNER

CHARDONNAY BARREL

VULCANIC SOUL SERIES

11.4% ABV

21 Wild Brews: Transilvania

SALVAJE CERVESA HECHA A MANO (PAN) ★ 4.33

SALVAJE CERVESA HECHA A MANO (PAN)

Salvaje è un nano-birrificio fondato nel 2019 nel cuore del quartiere San Francisco di Città di Panama, con una taphouse ricavata in una casa degli anni '40 direttamente sul fronte della produzione. Piccolo, artigianale, con una filosofia senza compromessi: la maggior parte delle loro birre è disponibile esclusivamente sul posto, il che rende ogni bottiglia in circolazione qualcosa di raro e ricercato.



UNTAPPD

Transilvania è una saison di segale fermentata con lievito belga che è poi

passata in re-fermentazione in contenitori di legno che avevano precedentemente contenuto Mundo Extraño, un'altra birra del birrificio, con un blend di diversi micro-organismi tra cui lieviti *Brettanomyces*. Una scelta tecnica e narrativa al tempo stesso: usare botti già abitate da una birra precedente significa ereditarne parte della microbiologia, dei sapori e della storia. È il concetto di solera portato a livello di singola birra.

Il nome Transilvania non è casuale — richiama il gotico, il selvaggio, il territorio liminale tra il noto e l'ignoto. Ed è esattamente là dove vive questa birra: tra la saison belga pulita e speziata, la segale rustica e granosa, e il carattere selvatico del *Brettanomyces* che trasforma tutto in qualcosa di più oscuro, più complesso e più difficile da definire. Al palato ci si possono aspettare note di fieno, cuoio, pepe, frutta fermentata e quella caratteristica funkiness che solo i lieviti selvatici sanno costruire nel tempo.

Una birra prodotta in un posto insolito — Panama — per uno stile che guarda al Belgio ma lo interpreta con occhi del tutto propri. Selvaggia per davvero, non solo nel nome.

WILD ALE

SAISON DI SEGALE

BRETTANOMYCES BA

6.5% ABV

22 Wild Brews: Materia Oscura

SALVAJE CERVESA HECHA A MANO (PAN) ★ 4.33

SALVAJE CERVESA HECHA A MANO (PAN)

Materia Oscura è una versione della loro Belgian Stout al cacao — la Misa Negra — refermentata con 12 ceppi diversi di *Brettanomyces*, in contenitori di legno precedentemente utilizzati per El Guardián #3, El Guardián #4 e Trece Bichos. Tre birre diverse, tre storie di legno diverse, 12 Brett diversi: è un esperimento di microbiologia applicata all'estremo, dove il numero di variabili è così alto da rendere ogni batch qualcosa di unico e irripetibile.

La base — la Misa Negra — è una Belgian Stout con cacao: già di per sé una birra complessa, con note di cioccolato fondente, caffè, frutti scuri e la tipicità speziata del lievito belga. Portarla in re-fermentazione con 12 ceppi di *Brettanomyces* diversi significa aggiungere livelli di complessità che si



UNTAPPD

stratificano nel tempo: note funky, cuoio, frutta fermentata, acidità lattica, sentori di cantina e terroso. Il cacao non scompare — si trasforma, si affianca al Brett, diventa più scuro e più profondo.

I contenitori di legno ereditano la microbiologia delle birre precedenti, creando una continuità invisibile tra un batch e l'altro — è la stessa logica della solera, applicata a una wild stout panamense. Oscura, selvatica, imprevedibile: il nome è perfetto.

BLACK WILD ALE

BELGIAN STOUT CON CACAO

12 CEPPI BRETTANOMYCES

6.5% ABV

23 Black Sour 2017

POCH'S CERVESA ARTESANA (ESP) ★ 4.23

POCH'S CERVESA ARTESANA (ESP)

Poch's Cervesa Artesana è la micro-cerveseria rurale di Castellfollit de la Roca, in Garrotxa, cuore vulcanico della Catalogna. La Volcanic Soul Series è la linea più estrema del birrifico — quella riservata ai progetti che richiedono anni di pazienza, botti selezionate e ingredienti fuori dall'ordinario. Ogni uscita porta il nome di qualcosa legato alla terra vulcanica e al territorio: Greda (argilla), Chardonnay (il vino bianco della regione), e questa — Black Sour — che porta già nel nome la sua natura doppia e contraddittoria.



UNTAPPD

Black Sour 2017 è una delle uscite storiche della serie, invecchiata in botti di whisky e Armagnac. La combinazione è insolita e coraggiosa: il whisky porta torbato, spezie, rovere e una dolcezza fumosa; l'Armagnac — il distillato di vino invecchiato del Guascogna, più rustico e complesso del Cognac — aggiunge note di prugna secca, mandorla, caramello e una complessità quasi vinosa che avvolge tutto. Su una base scura e acida, il risultato è qualcosa che si avvicina più a un liquore da meditazione che a una birra convenzionale.

Chi l'ha assaggiata la descrive come quasi priva di carbonazione, con un corpo denso, note di frutta rossa secca, quasi un vino rosso, con il whisky che emerge in sottofondo in modo sottile. La combinazione di Armagnac la rende diversa e più complessa — qualcosa per palati allenati. Acida, oscura, fermentata e poi lasciata riposare per anni in legno pregiato: una

birra che porta il millesimo come un vino, perché come un vino racconta il tempo e il luogo in cui è nata.

BLACK WILD ALE

WHISKY & ARMAGNAC BARREL

VULCANIC SOUL SERIES

10.1% ABV

24 Abstract Barrel Catharsis#1

LA CALAVERA (ESP) ★ 4.12

LA CALAVERA (ESP)

La Calavera è il birrificio cooperativo catalano, lontano dall'industria e vicino alle materie prime, con una lunga tradizione di esperimenti barrel aged ambiziosi e fuori dagli schemi. La serie Abstract Barrel è la loro linea più estrema e concettuale — quella dove ogni bottiglia è un esperimento numerato, in edizione limitatissima, pensato per chi non ha paura di essere sfidato.



UNTAPPD

Catharsis#1 è il blend tra una Imperial Stout invecchiata 14 mesi in botti di Islay Peated Whisky e una Black Sour con frambuesas fermentata nelle stesse botti per 6 mesi. Edizione limitata di sole 605 bottiglie numerate.

La scelta delle botti di Islay Peated Whisky è una dichiarazione di intenti precisa e coraggiosa. L'Islay è la regione scozzese nota per i whisky più torbati e affumicati al mondo — Laphroaig, Ardbeg, Lagavulin — caratterizzati da note di fumo, alghe marine, iodio e catrame dolce. Portare quel legno su una Imperial Stout e su una Black Sour con fragole significa giocare con contrasti estremi: il fumo e il torbato del whisky contro l'acidità lattica della sour, la dolcezza della frutta rossa contro l'amarezza tostata della stout scura. Il blend finale unisce i due componenti in qualcosa che nessuno dei due è da solo.

Chi l'ha assaggiata la descrive come acida, tostata, con un bel carattere da botte e una nota affumicata che emerge nel finale. A 11% di alcol è una birra da piccoli sorsi, da gustare lentamente — una di quelle bottiglie numerate che si stappano in occasioni speciali e non lasciano indifferenti. La catarsi, appunto: qualcosa che disturba, trasforma e alla fine purifica.

RASPBERRY IMPERIAL BLACK SOUR

ISLAY PEATED WHISKY BA

ABSTRACT BARREL SERIES

11% ABV

605 BOTTIGLIE NUMERATE

POCH'S CERVESA ARTESANA (ESP)

La Tonka Attack è probabilmente la più diretta e immediata della Volcanic Soul series: niente botti, niente acido. Solo malto, potenza e un ingrediente straordinario.

La fava tonka è uno degli ingredienti più affascinanti e controversi della birra artigianale. Prodotta dall'albero Dipteryx odorata, originario del Sud America, ha un profilo aromatico straordinariamente complesso: vaniglia, mandorla, cannella, caramello e una nota quasi boisée che ricorda il tabacco da pipa. Contiene cumarina, una sostanza aromatica naturale regolamentata in alcuni paesi per uso alimentare — il che la rende un ingrediente raro, ricercato e dal sapore inimitabile, amatissimo in pasticceria e profumeria prima ancora che in birra.

Su una base da Imperial Stout al 10.2% — malti tostati, cioccolato fondente, caffè, liquirizia — la tonka trova il suo ambiente ideale. La ricchezza del malto scuro amplifica le note vanigliate e speziate della fava, rendendole lunghe e persistenti nel finale. Chi l'ha assaggiata la descrive come morbida, con sapori ben integrati, dolce, con un finale tostato e pepato — una stout golosa ma seria. Un check-in lo riassume bene: smooth, with well integrated flavours and a roasty peppery finish. Un altro, in olandese, la definisce semplicemente gewoon lekker — semplicemente buona. Difficile aggiungere altro.

IMPERIAL STOUT

FAVA TONKA

VULCANIC SOUL SERIES

10.2% ABV



UNTAPPD

POCH'S CERVESA ARTESANA (ESP)

La Canela Fina si affianca alla Tonka Attack come seconda grande Imperial Stout della serie, questa volta con protagonista la cannella.

Canela Fina è una Imperial Stout con cannella al 10.1%, e il posizionamento è dichiarato senza ambiguità: cinnamon, no pastry — speziata, non dolciastra. Una scelta precisa in un'epoca in cui le stout speziate tendono a scivolare verso il dessert liquido. Poch's va dall'altra



UNTAPPD

parte: la cannella è protagonista, ma non domina, non stucca, non trasforma la birra in una torta di Natale.

Canela Fina significa cannella fine — la varietà Ceylon (*Cinnamomum verum*), originaria dello Sri Lanka, la più pregiata e delicata. Più sottile e floreale della cassia (la cannella cinese comune), con note dolci, quasi agrumate, e un calore gentile. Su una base da Imperial Stout al 10.1% — malti tostati, cioccolato fondente, caffè, liquirizia — trova il suo ambiente naturale, amplificata dalla ricchezza maltata senza mai sopraffarla. Chi l'ha assaggiata la descrive come cannella e caffè ben presenti, senza scadere nel pastry, con un corpo che potrebbe essere ancora più denso e masticabile.

Gemella nella struttura della *Tonka Attack*, diversa nel carattere: la tonka morbida e vellutata, la cannella calda e vivace. Due spezie, due anime della stessa serie vulcanica.

IMPERIAL STOUT

CANNELLA CEYLON

VULCANIC SOUL SERIES

10% ABV

CINNAMON · NO PASTRY

27 L'Últim Almogàver 2025

POCH'S CERVESA ARTESANA ×
SOFIA ELECTRIC BREWING ★ 4.26
(ESP/BGR)

POCH'S CERVESA ARTESANA × SOFIA ELECTRIC BREWING
(ESP/BGR)

Poch's Cervesa Artesana è la micro-cereseria rurale di Castellfollit de la Roca, nel cuore vulcanico della Garrotxa catalana — e questa è una delle loro collaborazioni più interessanti. Sofia Electric Brewing è un microbirrificio di Sofia, Bulgaria, fondato da Simeon Parvanov nel 2020 in una vecchia fabbrica di frigoriferi nella zona industriale della città. La sua svolta arriva con l'ingresso dell'head brewer australiano Aiden Allen, veterano di realtà leggendarie come *Siren* e *Pöhljale*. Due birrifici geograficamente lontani, uniti dalla stessa filosofia: artigianali, precisi, senza compromessi.

L'Últim Almogàver è una Imperial Stout con nocciole e cacao al 10%. Il nome è un omaggio storico e identitario: gli Almogàvers erano i leggendari guerrieri medievali catalano-aragonesi, fanti e mercenari d'élite temuti in tutto il Mediterraneo tra il XIII e il XIV secolo. L'Últim Almogàver —



UNTAPPD

l'Ultimo Almogavaro — è una figura quasi mitica, l'ultimo custode di un'epoca e di una cultura. Un nome che Poch's porta con la stessa fierezza con cui fa le sue birre: catalano, radicato, senza compromessi.

Al palato è una birra nera con note di caffè¹, cioccolato e nocciole tostate, con una certa morbidezza e setosità. La nocciola aggiunge una nota burrosa e oleosa che si fonde perfettamente con il cacao e i malti scuri, senza mai scadere nel pastry. Chi l'ha assaggiata la descrive come la finura de Poch — la sottigliezza e la precisione che contraddistinguono le birre del birrificio.

HAZELNUT IMPERIAL STOUT

NOCCIOLE & CACAO

10% ABV

COLLAB SOFIA ELECTRIC

28 **Emperador 2024**

POCH'S CERVESA ARTESANA (ESP) ★ 4.06

POCH'S CERVESA ARTESANA (ESP)

L'Emperador è una delle loro birre di punta — non una Vulcanic Soul Series, non una collaborazione, non un esperimento limitato. È una birra del catalogo stabile, quella che racconta meglio di tutte la filosofia maltata e potente del birrificio.



UNTAPPD

La Baltic Porter è uno stile di birra scura a bassa fermentazione — lager, non ale — nata nell'area del Mar Baltico come adattamento locale delle porter e stout inglesi che venivano esportate verso la Russia nel Settecento. A differenza dei prodotti anglosassoni, questi birrai usarono lieviti lager, dando vita a un profilo più morbido, pulito e rotondo, con meno asprezze fermentative e una maggiore pulizia nel finale. È proprio questa la differenza sostanziale rispetto a una Imperial Stout: stesso colore, stessa potenza, ma una texture e una pulizia completamente diverse — merito del lievito a bassa fermentazione e della lunga maturazione a freddo.

Gli aromi principali sono quelli dei malti scuri: caffè¹, cacao, liquirizia, frutta secca, melassa e zucchero bruciato. Il corpo è robusto, ampio e opulento, con un finale pulito e tostato. A 10.1% l'alcol si avverte ma non disturba — la bassa fermentazione e la lagherizzazione lo integrano nel corpo in modo armonioso, rendendolo caldo e avvolgente senza essere aggressivo.

In etichetta campeggia un pinguino reale su sfondo antartico — il pinguino imperatore — che sembra stia impartendo ordini. Un tocco di ironia in una birra che di imperioso ha davvero tutto il resto.

IMPERIAL BALTIC PORTER

LAGER SCURA

10.1% ABV

CAFFÈ · CACAO · LIQUIRIZIA

29 Barjaula 2024

POCH'S CERVESA ARTESANA (ESP) ★ 4.07

POCH'S CERVESA ARTESANA (ESP)

La Barjaula è forse la birra più ambiziosa dell'intera Volcanic Soul Series: prende l'Emperador — la loro Imperial Baltic Porter — e la porta un passo più in là, attraverso un doppio invecchiamento in botte.



UNTAPPD

La Barjaula è una Baltic Porter invecchiata prima in botti di vino rosso e poi rifinita in botti di bourbon. Un processo in due fasi che aggiunge complessità su complessità: le botti di vino portano tannini, acidità, note di frutta scura e una componente quasi vinoso; le botti di bourbon chiudono il cerchio con vaniglia, rovere tostato, caramello e calore alcolico dolce. Il passaggio in botte di vino prima e bourbon poi non è casuale — è una sequenza narrativa, dove il primo invecchiamento costruisce la struttura e il secondo la rifinisce e la ammorbidisce.

La base Baltic Porter a bassa fermentazione garantisce quella pulizia e quella rotondità tipiche dello stile — il lievito lager non interferisce con gli aromi terziari del legno, lasciando che le botti parlino chiaramente. Chi l'ha assaggiata descrive note di bourbon ben dosato, cocco tostato, caffè e un carattere agrodolce persistente. Un assaggiatore la sintetizza perfettamente: bourbon, madera y café. A 10.8% è la più potente della serie e anche la più complessa — una birra che richiede calma, un bel bicchiere e la giusta compagnia.

IMPERIAL BALTIC PORTER

VINO ROSSO + BOURBON BARREL

VULCANIC SOUL SERIES

10.8% ABV

30 Abstract Barrel Ignition

LA CALAVERA (ESP) ★ 3.87

LA CALAVERA (ESP)

La serie Abstract Barrel è la loro linea più estrema — bottiglie numerate, edizioni limitatissime, progetti che non seguono le convenzioni di stile. Ignition è probabilmente il punto più alto dell'intera serie, almeno in termini di complessità tecnica e potenza.



UNTAPPD

Ignition è una Experimental Baltic Porter invecchiata 12 mesi in botti di Islay Peated Whisky e successivamente invecchiata per altri 6 mesi in botti di vino rosso del Priorat. Un doppio invecchiamento in sequenza — prima il legno del whisky torbato, poi quello del vino — che costruisce un profilo a strati difficilmente classificabile e ancor più difficilmente dimenticabile.

L'Islay Peated Whisky porta con sé tutto il carattere dei distillati scozzesi più selvatici: fumo, iodio, alghe marine, catrame dolce e una complessità affumicata che penetra nel legno e nella birra in modo irreversibile. Dopo 12 mesi, la Baltic Porter ha assorbito tutto questo — e poi è stata spostata nelle botti di vino rosso del Priorat, la denominazione catalana di origine nota per i suoi vini potenti, tannici e minerali. Sei mesi a contatto con queste botti aggiungono frutta rossa scura, tannini, acidità e una componente quasi vinosa che bilancia il fumo del whisky con qualcosa di più caldo e mediterraneo.

Il risultato a 13% è una birra da meditazione pura: densa, complessa, con un profilo che cambia continuamente nel bicchiere mentre si scalda. Il fumo e il torbato convivono con la frutta scura del Priorat, i malti tostati della porter fanno da spina dorsale, e l'alcol — nonostante la gradazione elevata — viene integrato dalla lunga maturazione in modo sorprendentemente elegante.

EXPERIMENTAL BALTIC PORTER

ISLAY WHISKY + PRIORAT RED WINE BA

ABSTRACT BARREL SERIES

13% ABV

31 Amarena 2025

MENNO OLIVIER BREWING (ESP) ★ 4.01

MENNO OLIVIER BREWING (ESP)

Menno Olivier è una figura leggendaria del craft beer europeo: fondatore di Brouwerij De Molen nel 2004, in un antico mulino del 1697 a Bodegraven, nei Paesi Bassi, ha scritto una parte importante della storia

della birra moderna europea. Nel 2019 De Molen viene acquisita dalla bavarese Royal Swinkels Family Brewers, e Menno si allontana dal mondo birrario professionale per problemi cardiaci.

Quattro anni dopo, il richiamo della birra è troppo forte: si trasferisce a Súria, in Catalogna, e fonda Menno Olivier Brewing. Il progetto attualmente si avvale degli impianti di Poch's Cervesa Artesana per la produzione — un incontro tra due mondi dello stesso territorio vulcanico catalano. La filosofia è rimasta invariata: piccoli batch, ingredienti di alta qualità, birre che non scendono a compromessi.

Amarena è un English Barleywine all'11.5% — uno stile antico e solenne, nato nell'Inghilterra del Settecento come vino d'orzo da meditazione, ricco, maltato e strutturato. Offre un profilo ricco di caramello, frutta secca e una sottile amarezza luppolata che bilancia il corpo pieno e robusto.

Il nome Amarena richiama la ciliegia amarena — quella dolceamara, sciroppata, tipica della pasticceria italiana — e la promessa si ritrova nel bicchiere: chi l'ha assaggiata ne descrive un tocco affumicato interessante, con le ciliegie che portano dolcezza senza appesantire, in un equilibrio ben riuscito per una barleywine di questa potenza. Un sorso lento, da godere come si gode un grande vino rosso — perché in fondo, questo è esattamente ciò che un barleywine sa essere.

ENGLISH BARLEYWINE

CILIEGIA AMARENA

11.5% ABV

MENNO OLIVIER EX-DE MOLEN



UNTAPPD

32 Aixafaguitarres 2023

POCH'S CERVESA ARTESANA (ESP) ★ 4.00

POCH'S CERVESA ARTESANA (ESP)

Con l'Aixafaguitarres la Volcanic Soul Series fa qualcosa di insolito anche per i suoi standard: abbandona i distillati anglosassoni e le botti di vino per affidarsi a un contenitore tipicamente catalano — le botti di Ratafia Russet.

Aixafaguitarres è una Catalan Strong Ale ad alta fermentazione, invecchiata 24 mesi in botti di Ratafia Russet. La Ratafia è un liquore tradizionale catalano prodotto con noci verdi, spezie e erbe aromatiche — uno dei prodotti più identitari della Garrotxa e del Montseny. La varietà



UNTAPPD

Russet è prodotta con mela russet, aggiungendo una dimensione fruttata e acidula alla già complessa base speziata del liquore. Due anni di invecchiamento in queste botti lasciano tracce profonde e inconfondibili.

Al naso domina la noce moscata con tocchi di finocchio e anice, e quando la birra si apre entrano in gioco liquirizia, melassa e toffee. In bocca è una birra molto complessa, speziata, con sapore di noce verde, presenza di frutta rossa molto matura, marmellata e caramelle. Una birra che sorprenderà a ogni sorso, perché la sua complessità fa scoprire nuovi sapori man mano che la si beve.

Il nome Aixafaguitarres in catalano significa letteralmente schiaccia chitarre — un modo di dire per indicare chi rovina la festa altrui, il guastafeste per eccellenza. Un nome provocatorio e ironico per una birra che fa esattamente l'opposto: arricchisce, sorprende e non vuole rovinare niente — vuole solo che tu prenda sul serio quello che hai nel bicchiere.

BELGIAN DARK STRONG ALE

RATAFIA RUSSET BARREL 24 MESI

VULCANIC SOUL SERIES

11.2% ABV

33 Antichristmas Component A 2022

POCH'S CERVESA ARTESANA (ESP) ★ 3.78

POCH'S CERVESA ARTESANA (ESP)

La serie Antichristmas è la risposta ironica e potente di Poch's alla tradizione delle birre natalizie — non dolci, non rassicuranti, non facili. Birre grandi, complesse e da meditazione, pensate per chi vuole qualcosa di serio sotto l'albero. Component A è la prima delle due — l'altra è la Component B, una Imperial Stout nella stessa botte.



UNTAPPD

Component A è una birra ad alta fermentazione in stile English Barleywine, invecchiata in botti di Ratafia Russet. La Ratafia è il liquore tradizionale catalano per eccellenza, prodotto con noci verdi, spezie e botaniche locali — uno dei simboli gastronomici della Garrotxa e del Montseny. La variante Russet utilizza la mela russet, aggiungendo una componente fruttata e leggermente acida alla già complessa struttura speziata del liquore. Lo stesso tipo di botte usato nell'Aixafaguitarres, ma questa volta a servizio di una barleywine — con risultati molto diversi.

Al naso domina la noce moscata, in bocca è una birra secca con note di frutta secca e toffee, accompagnata dal tipico mix di spezie della ratafia. La base English Barleywine è robusta e maltata, con un amaro contenuto e un corpo pieno che regge bene l'invecchiamento. A 12.5% è una birra da sorsi lenti, da stappare in una serata invernale — esattamente ciò che il nome suggerisce, anche se con uno spirito decisamente controcorrente.

ENGLISH BARLEYWINE

RATAFIA RUSSET BARREL

ANTICHRISTMAS SERIES

12.4% ABV

34 Antichristmas Component B 2022

POCH'S CERVESA ARTESANA (ESP) ★ 3.94

POCH'S CERVESA ARTESANA (ESP)

La serie Antichristmas è composta da due birre pensate come un dittico: la Component A — English Barleywine — e la Component B — Imperial Stout. Stessa botte, stessa famiglia, caratteri opposti. È un gioco di specchi: stesso contenitore di Ratafia Russet, stessa mano, stesso territorio, ma due interpretazioni radicalmente diverse di cosa può fare il legno su una birra scura.



UNTAPPD

Component B è una Imperial Stout invecchiata in botti di Ratafia Russet. Rispetto alla Component A — più secca, speziata e fruttata — la base Imperial Stout porta un profilo completamente diverso: malti tostati, cioccolato fondente, caffè, liquirizia. Tutto ciò incontra le botti di Ratafia Russet — noci verdi, spezie, mela russet — e il risultato è una birra dove la parte scura e tostata della stout dialoga con la complessità aromatica del liquore catalano in modo sorprendente.

La Ratafia, già complessa da sola, trova nella stout uno spazio ideale per esprimersi: la dolcezza maltata ammortizza le spezie, il tostato esalta le note di noce, e la frutta della mela russet si intreccia con i frutti scuri tipici delle Imperial Stout invecchiate. Chi l'ha assaggiata la descrive come una miscela intensa di liquirizia e porto, con un sapore pungente e brillante su un corpo relativamente leggero per lo stile — il legno della Ratafia alleggerisce e affina, senza togliere carattere.

IMPERIAL STOUT

RATAFIA RUSSET BARREL

ANTICHRISTMAS SERIES

10.8% ABV

35 Sextuple 2024

POCH'S × MENNO OLIVIER ×
ALVINNE × KEES × DELFTSE × ★ 3.99
NÄRKE (ESP/BEL/NLD/SWE)

POCH'S × MENNO OLIVIER × ALVINNE × KEES × DELFTSE × NÄRKE
(ESP/BEL/NLD/SWE)

Sei birrifici, sei paesi, una barleywine. Nata come collaborazione ispirata al festival Borefts — il leggendario evento birrario organizzato da Brouwerij De Molen a Bodegraven, Paesi Bassi — la Sèxtuple è una barleywine con miele invecchiata in botti di brandy all'arancia, frutto del lavoro congiunto di Poch's, Menno Olivier Brewing, Närke Kulturbryggeri, Brouwerij Alvinne, Brouwerij Kees e Delftse Brouwers.



UNTAPPD

Il cast è impressionante: Poch's dalla Catalogna, Menno Olivier — il fondatore di De Molen — con la sua nuova avventura catalana, Brouwerij Kees e Delftse Brouwers dai Paesi Bassi, Brouwerij Alvinne dal Belgio, e Närke Kulturbryggeri dalla Svezia. Sei realtà tra le più rispettate della scena craft europea, ognuna con la propria filosofia, ognuna con la propria firma — e tutte e sei hanno lasciato il segno in questa birra.

La Sèxtuple ha un profilo ricco e complesso, con note di miele, cognac e un sottile tocco di arancia. Offre un corpo pieno con un finale morbido, in cui l'invecchiamento in botte emerge chiaramente. La combinazione di dolcezza e una leggera amarezza rende questa barleywine un'esperienza unica. Le botti di brandy all'arancia aggiungono calore, dolcezza alcolica e quella nota agrumata che aleggia sul finale, bilanciando la ricchezza del miele e la struttura maltata della barleywine.

A 11% è una birra da meditazione nel senso più pieno del termine — sei birrifici che si siedono attorno allo stesso tavolo e decidono di fare qualcosa di grande insieme. E ci sono riusciti.

HONEY BARLEYWINE

ORANGE BRANDY BARREL

11% ABV

6 BIRRIIFICI · 6 PAESI

36 Escorxada 2024

POCH'S CERVESA ARTESANA ★ 4.26
(ESP)

POCH'S CERVESA ARTESANA (ESP)

Con l'Escorxada 2024 la Volcanic Soul Series si avvicina molto alla Sèxtuple — stessa tipologia di botte, la brandy orange — ma questa volta

è un progetto solo di Poch's, senza collaborazioni. Una barleywine catalana pura, senza mediazioni.

Escorxada è una barleywine ad alta fermentazione invecchiata in botti di brandy orange. All'aspetto è color rame con schiuma avorio a ritenzione minima, tipica di una birra invecchiata e a bassa gasificazione. Al naso presenta mora, dattero, prugna, caramello e tocchi di arancia. In bocca il dattero si accentua e prende protagonismo insieme al legno e al caramello, una birra senza presenza alcolica a livello organolettico.

Le botti di brandy all'arancia sono un contenitore insolito e affascinante — combinano la struttura del brandy iberico (caldo, speziato, con note di frutta secca e vaniglia) con l'agrume dell'arancia, che in una barleywine crea un contrasto elegante con la dolcezza maltata dello stile. Il risultato è una birra che nasconde bene il suo 10.8% — nessuna sensazione alcolica aggressiva, solo profondità, frutta matura e legno.

Escorxada in catalano significa scuoiata, scorticata — un nome rude per una birra che invece si rivela sorprendentemente morbida e raffinata, come spesso accade con le migliori barleywine invecchiate.

BARLEYWINE

ORANGE BRANDY BARREL

VULCANIC SOUL SERIES

10.8% ABV



UNTAPPD

37 Colossus

LA CALAVERA (ESP) ★ 4.10

LA CALAVERA (ESP)

La Calavera è il birrificio cooperativo catalano, lontano dall'industria e vicino alle materie prime. La Colossus è probabilmente la loro barleywine più iconica — disponibile nel tempo in diverse varianti barrel aged (whisky, rum, Oloroso, Sherry), ognuna un'interpretazione diversa dello stesso colosso maltato; quella al 13.8% in botte di whisky è la versione originale e più potente.

Colossus è una Barley Wine invecchiata in botti di whisky. A 13.8% e 65 IBU è una birra che non si nasconde — potente, amara, strutturata. La barleywine è uno degli stili più antichi e nobili della tradizione birraria britannica: nata come vino d'orzo, pensata per reggere lunghi invecchiamenti e sviluppare complessità nel tempo. Le botti di whisky



UNTAPPD

aggiungono vaniglia, rovere tostato, spezie e quella complessità alcolica integrata che solo il legno usato per distillati sa dare.

Chi l'ha assaggiata la descrive come un versamento scuro e sottile, con prugna dolce e vino rosso avvolti in sottili note di botte e una lieve pungenza di whisky, con un finale salato. Straordinariamente sottile e complessa — una vera delizia. A 13.8% l'alcol è presente ma mai aggressivo — segno di un lungo invecchiamento che ha integrato tutto in modo armonioso. Le botti regalano un carattere e un sapore magnifici, oltre a rotondità e complessità.

Una birra che porta il nome giusto: colossale nel carattere, non nella prepotenza.

BARLEYWINE

WHISKY BARREL

13.8% ABV

65 IBU

LA BARLEYWINE ICONICA

04 — Sessione 4 — *Best Hops of UK vs Best Hops of USA*

38 Putty 2025

VERDANT BREWING CO. (GBR,
PENRYN CORNWALL) ★ 4.20

VERDANT BREWING CO. (GBR, PENRYN CORNWALL)

Verdant Brewing Co. nasce in Cornovaglia, nel sud-ovest dell'Inghilterra, e si è affermata rapidamente come uno dei birrifici più rispettati nella scena NEIPA europea. La Putty nasce nel 2017 come birra per il debutto del festival Hop City — pensata per stare alla pari con i grandi nomi del mondo hazy e creare hype attorno al birrificio. Venduta esaurita in poche ore, è diventata immediatamente un appuntamento fisso annuale, ogni gennaio, con un suo giorno di lancio ufficiale — il Putty Day — celebrata in oltre 150 locali nel Regno Unito e distribuita in tutta Europa e Asia.

La ricetta rimasta fedele all'originale: base di malto Golden Promise, una proporzione di frumento superiore alla norma, con generose quantità di avena e frumento in fiocchi per un corpo rotondo e avvolgente. Il profilo d'acqua è volutamente morbido, e si impiegano sostanziali aggiunte al whirlpool di Galaxy, Mosaic e Azacca, seguite da un esteso dry hop con parti uguali di Mosaic e Galaxy e una dose leggermente inferiore di



UNTAPPD

Azacca.

La 2025 promette note succose di mango, frutto della passione e pesca, completate da sottili sfumature di pino resinoso. Il corpo è soffice come sempre — la firma Verdant — con un aspetto torbido e dorato e una bevibilità che nasconde perfettamente l'8% di alcol. Il tema di quest'anno è Let's Stick Together: Putty come collante di comunità, amicizie e momenti condivisi. Una DIPA iconica che ogni anno dimostra di saper restare fedele a se stessa pur sorprendendo ad ogni sorso.

Cosa succede alla Putty 2025 dopo un anno in lattina? Le NEIPA come la Putty sono progettate per essere bevute freschissime — idealmente entro 4-8 settimane dall'imbottigliamento. Con il tempo, il profilo luppolato evolve in modo prevedibile e inevitabile. Chi ha bevuto la Putty 2023 a 314 giorni oltre la data di scadenza descrive ancora una birra piacevole: dolcezza residua, amaro luppolato presente, senza le note vegetali leggermente aspre che a volte compaiono nelle prime settimane. Un'altra persona l'ha trovata ancora really nice and smooth a 16 mesi di età, ma ammette che ha perso la sua carica luppolata.

In sintesi, dopo circa un anno puoi aspettarti — Cosa si perde: la firma aromatica fruttata intensa di mango, frutto della passione e pesca sarà significativamente attenuata. Gli aromi volatili dei luppoli si dissipano rapidamente. Il profilo diventa più tranquillo e meno esplosivo. Cosa rimane: il corpo morbido e avvolgente della base maltata (avena, frumento, Golden Promise), una dolcezza residua gradevole, e un amaro più integrato e rotondo. La birra diventa più simile a una Strong Ale che a una DIPA. Cosa può apparire: note di cartone o ossidazione leggera se la lattina non è stata conservata al fresco e al riparo dalla luce.

Un assaggiatore della Putty 2025 nel novembre 2025 scriveva: ancora ottima, si è ammorbidita ma continua a dare una bella botta.

DOUBLE NEIPA

8% ABV

GALAXY · MOSAIC · AZACCA

PUTTY DAY EDIZIONE 2025

La ricetta rimane fedele all'originale: base di Golden Promise, frumento, avena e fiocchi di frumento per un corpo rotondo e avvolgente. Profilo d'acqua volutamente morbido, whirlpool e dry hop intensi con Galaxy, Mosaic e Azacca. La 2026 si presenta con il tema Be Weird — una celebrazione dell'individualità e dell'autoespressione.



UNTAPPD

Al versamento è di un colore dorato intenso, quasi opaco arancio alla luce. Aromaticamente si apre con un'esplosione di frutti tropicali — mango, pesca, frutto della passione e ananas — con un accenno di agrumi e pino. Al palato è intensa, ricca e fortemente orientata al luppolo: frutta tropicale e pietra in primo piano, una luminosità agrumata nel mezzo, e la nota terrosa del pino che bilancia la dolcezza. Il corpo è morbido e setoso, con una maltosità persistente simile all'avena.

Una DIPA che dimostra anno dopo anno che la fedeltà a una ricetta ben costruita non è conservatorismo — è fiducia. E il pubblico risponde ogni volta allo stesso modo: tutto esaurito in poche ore, e 11.000 check-in nel giro di pochi mesi.

DOUBLE NEIPA

8% ABV

GALAXY · MOSAIC · AZACCA

PUTTY DAY EDIZIONE 2026

40 Putty 2026

VERDANT BREWING CO. (GBR, PENRYN CORNWALL) ★ 4.27

VERDANT BREWING CO. (GBR, PENRYN CORNWALL)

Se la Putty è la loro DIPA annuale di culto, la PuTTTy è il suo alter ego estremo — stessa DNA, tre volte tutto.

PuTTTy, la birra più luppolata che abbiano mai prodotto, torna per il 2026 con la ricetta spinta al limite. Con un massiccio dry hop di 30 grammi per litro, su un già generoso whirlpool da 10 grammi per litro, ci si può aspettare una Triple IPA densa, cremosa, luppolata e intensa al 10%. Una birra così intensa può accadere solo una volta all'anno.



UNTAPPD

Gli stessi luppoli della Putty — Galaxy, Mosaic e Azacca — ma in quantità che rasentano l'inverosimile. Il Galaxy porta mango maturo, frutto della passione e arance succose. Il Mosaic aggiunge mirtillo, papaia e note terrose. L'Azacca completa con agrumi vivaci e pesca. A 30 g/L di dry hop la saturazione luppolata è totale: ogni sorso è denso, oleoso,

avvolgente — quasi da masticare. La base maltata di Golden Promise, avena, frumento e fiocchi di frumento regge il peso enorme del luppolo senza cedere, garantendo un corpo che tiene tutto insieme.

La versione 2025 veniva descritta come il massimo della saturazione — la 2026 spinge ancora oltre. A 10% si beve con una facilità disarmante per la gradazione — un segnale inequivocabile di esecuzione tecnica impeccabile. Una TIPA che esiste per dimostrare fin dove ci si può spingere con i luppoli senza perdere il controllo. Spoiler: molto lontano.

TRIPLE NEIPA

10% ABV

30G/L DRY HOP

GALAXY · MOSAIC · AZACCA

LA PIÙ LUPPOLATA DI SEMPRE

41 Crab Dust

OTHER HALF BREWING CO. ★ 4.03
(USA, BROOKLYN NY)

OTHER HALF BREWING CO. (USA, BROOKLYN NY)

Other Half Brewing Company nasce nel 2014 a Brooklyn, fondata da Sam Richardson, Matt Monahan e Andrew Burman con una missione semplice: creare birre che volessero bere, da un'azienda di cui volessero far parte. Quando aprirono, erano il primo birrificio ad aprire a Brooklyn in nove anni. Da quella piccola garage sotto l'autostrada di Carroll Gardens, Other Half è diventato uno dei birrifici IPA più influenti degli Stati Uniti, con location a Brooklyn, Washington D.C., Philadelphia e nella regione dei Finger Lakes.



UNTAPPD

Crab Dust è la versione Cryo della loro Blue Crab — parte della famiglia di IPA che porta il nome del granchio azzurro. Blue Crab riceve il trattamento cryo hop: hopped pesantemente con Citra Cryo, Strata e Mosaic Cryo per un profilo luppolato brillante e pulito.

Il Cryo hop è una tecnologia di luppolatura che congela i pellet di luppolo e li separa per centrifugazione in due frazioni: la luppolina concentrata (ricca di resine e oli essenziali) e la parte vegetale più amara. Il risultato è un dry hop estremamente concentrato, con il doppio degli aromi a parità di peso — meno amaro, più intensità varietale. Citra porta pompelmo, limone e frutta tropicale; Mosaic aggiunge mirtillo, papaia e complessità terrosa; Strata — luppolo sperimentale dell'Oregon — introduce note di frutto della passione, frutti di bosco e una leggera sfumatura dank.

Al palato il carattere è lievemente candito e molto succoso, senza maltosità, con la più leggera delle amarezze e un carattere rinfrescante di mirtillo, mandarino e frutto della passione. Il corpo è leggero, croccante, pulito e molto bevibile. Una IPA che dimostra come la tecnologia cryo, quando usata bene, possa alzare il volume degli aromi senza appesantire il sorso.

NEIPA

CITRA CRYO · STRATA · MOSAIC CRYO

6.5% ABV

LUPPOLI CRIOGENICI

42 Green Dots

OTHER HALF BREWING CO. ★ 4.13
(USA, BROOKLYN NY)

OTHER HALF BREWING CO. (USA, BROOKLYN NY)

La serie Green Dots è una delle più amate del loro catalogo — esistono la versione base, la Double Green Dots (8.5%) e occasionalmente versioni ancora più spinte. Tre gradazioni, stessa firma di luppoli, intensità crescente.



UNTAPPD

Green Dots è una NEIPA al 6.8% ingiustamente carica con alcuni dei più grandi luppoli — una blend selezionata a mano di Citra, Strata e Riwaka. Tre luppoli, due continenti, tre personalità che si fondono perfettamente: il Citra americano porta agrumi intensi, lime, frutto della passione e lychee; lo Strata — varietà sperimentale dell'Oregon dalla firma inconfondibile — aggiunge fragola matura, frutta tropicale e una nota quasi erbacea e dank; il Riwaka neozelandese chiude con pompelmo rosa, cedro fresco e una complessità floreale che alza l'intero profilo.

Al palato regala note di lychee, arancia dolce, frutto della passione e fragola. Il corpo è cremoso, non eccessivamente dolce e abbastanza beverino nel complesso — con quel tocco di amarezza quasi erbacea sul finale che è la firma riconoscibile dello Strata. Una NEIPA che non cerca di strafare: sceglie tre luppoli eccezionali, li usa bene e si fida del risultato. Difficile darle torto.

NEIPA

CITRA · STRATA · RIWAKA SELEZIONATI A MANO

6.8% ABV

43 Dream in Green

OTHER HALF BREWING CO. ★ 4.17
(USA, BROOKLYN NY)

OTHER HALF BREWING CO. (USA, BROOKLYN NY)

Dream In Green è una delle loro birre più amate e longeve — una Oat Cream IPA che ha costruito la propria reputazione sulla base maltata più morbida e avvolgente del catalogo.



UNTAPPD

Prodotta con latte zuccherato, avena e una blend selezionata a mano di luppoli. Note di lychee, agrumi dolci, papaia e una dolce miscela di frutti. La ricetta prevede oltre il 50% di avena, un tocco di lattosio e un dry hop intenso con Citra, Motueka e Wai-iti.

Il trio di luppoli è una firma riconoscibile: il Citra americano porta agrumi brillanti, lime e frutto della passione; il Motueka neozelandese aggiunge lime fresco, fiori bianchi e un carattere leggermente speziato; il Wai-iti — anch'esso dalla Nuova Zelanda — completa con pesca, albicocca e una delicatezza floreale che nessun luppolo americano sa replicare.

Al palato si apre con lychee puro e brillante, che scivola verso note agrumate nel mezzo sorso. Il finale porta bacche dolci, papaia e ananas, con zeste di agrumi e pino in coda. Il lattosio non dolcifica eccessivamente — lavora in sottofondo, ammorbidendo il corpo e arrotondando il tutto senza appesantire. Il corpo è cremoso, il sorso facile, la bevibilità traditrice per il profilo luppolato che c'è sotto.

Una delle NEIPA più rappresentative della scena newyorkese — e una delle ragioni per cui il mondo della birra artigianale guarda a Brooklyn con rispetto.

NEIPA

CITRA · MOTUEKA · WAI-ITI

AVENA · LATTOSIO

6.2% ABV

44 Double Citra Daydream

OTHER HALF BREWING CO. (USA, BROOKLYN NY) ★ 4.41

OTHER HALF BREWING CO. (USA, BROOKLYN NY)

La serie Daydream è la loro famiglia di Imperial Oat Cream IPA monovarietali — ogni uscita è costruita attorno a un singolo luppolo portato all'estremo, senza distrazioni. La Double Citra Daydream è la più iconica della serie e probabilmente una delle DIPAs più rappresentative dell'intera produzione del birrificio.



UNTAPPD

Double Citra Daydream è una Imperial Oat Cream IPA all'8,5% prodotta con latte zuccherato, avena e un'unica varietà di luppolo: Citra, in forma sia di pellet T90 che di Citra Cryo. Note di lychee candito, arancia e frutta tropicale dolce. Morbida e sognante.

Il Citra Cryo è la versione concentrata del Citra classico — prodotta tramite criogenizzazione che separa la luppolina dalle parti vegetali, raddoppiando la densità aromatica per ogni grammo usato. Usare entrambe le forme dello stesso luppolo — pellet e cryo — è una scelta tecnica precisa: i pellet costruiscono il profilo di base, il cryo aggiunge un secondo strato di intensità senza appesantire il corpo o aumentare l'amaro; il risultato è un Citra amplificato, più sé stesso che mai.

Al naso frutta tropicale matura — nettarina, albicocca, mango, frutto della passione — con agrumi succosi, note floreali e una base biscottata con sottofondo di crema alla vaniglia. Al palato corpo pieno, cremoso, morbidissimo, con la luppolina che lascia un lievissimo calore nel finale. A 8,5% si beve con una facilità quasi pericolosa — colpa dell'avena, del lattosio e di un'esecuzione tecnica impeccabile. Citra allo stato puro, senza compromessi.

DOUBLE NEIPA

CITRA T90 + CITRA CRYO

AVENA · LATTOSIO

8.5% ABV

IMPERIAL OAT CREAM IPA

05 — Sessione 5 — *New World Good Stuff*

45 Péché Mortel 2025

BRASSERIE DIEU DU CIEL! ★ 4.09
(CAN, QUEBEC)

BRASSERIE DIEU DU CIEL! (CAN, QUEBEC)

L'avventura di Dieu du Ciel! inizia nel 1991, quando Jean-François Gravel — studente di biologia — muove i primi passi come homebrewer. Qualche anno dopo incontra Stéphane Ostiguy, laureando in microbiologia applicata, durante un tirocinio di ricerca. I due decidono di trasformare la passione in progetto, e l'11 settembre 1998 aprono le porte del loro brewpub al 29 di avenue Laurier Ouest a Montréal, con oltre 300 persone presenti



UNTAPPD

al debutto. La svolta arriva nel 2003, quando la Pêché Mortel entra nella top 50 delle migliori birre al mondo secondo RateBeer — e da quel momento non si è più guardata indietro.

Pêché Mortel — Peccato Mortale in francese — è una birra intensamente nera e densa, con sapori tostati molto pronunciati. Il caffè viene infuso durante il processo di produzione, intensificando l'amarezza e conferendo un gusto di caffè potente e persistente. La Pêché Mortel è nata nel brewpub di Montréal nell'ottobre 2001. A 9,5% di alcol, questo peccato dalle potenti note di caffè è da lungo tempo un classico assoluto — la birra che ha proiettato Dieu du Ciel! nelle grandi leghe della scena craft mondiale.

La versione 2025 è la stessa ricetta di sempre — e questa fedeltà è già di per sé un messaggio. Non si tratta di una birra che ha bisogno di botti, frutta o spezie per comunicare: parla solo di caffè, malti tostati e potenza alcolica integrata. Il corpo è denso, la schiuma cremosa, il naso un espresso ristretto. In bocca il caffè occupa tutto lo spazio — profondo, secco, con cioccolato fondente e liquirizia in sottofondo — prima di lasciare un finale lungo, amaro e pulito. Una stout che non mente, non si nasconde, non cerca scorciatoie. Da oltre vent'anni, ogni anno, sempre uguale a sé stessa. Il peccato più difficile da smettere di commettere.

IMPERIAL COFFEE STOUT

CAFFÈ INFUSO

9.5% ABV

CLASSICO QUEBEC DAL 2001

46 Black Is Beautiful 2025

RESIDENT CULTURE ×
WEATHERED SOULS BREWING ★ 4.30
CO. (USA)

RESIDENT CULTURE × WEATHERED SOULS BREWING CO. (USA)

Due birrifici, una storia che va ben oltre la birra. Black Is Beautiful è un'iniziativa nata da Weathered Souls Brewing di San Antonio, Texas — un progetto collaborativo tra birrifici di tutto il mondo per portare consapevolezza sulle ingiustizie che le persone di colore affrontano quotidianamente, e raccogliere fondi per le organizzazioni locali che sostengono questa causa. Resident Culture è un birrificio indipendente di Charlotte, North Carolina, tra i più rispettati della scena craft del Sud-Est degli Stati Uniti — noti per le loro IPA luppolate e per le Imperial Stout barrel aged di alto livello.



UNTAPPD

La versione BBA di Resident Culture è una Imperial Stout invecchiata 24

mesi in botti di Elijah Craig 14 anni. L'Elijah Craig è uno dei bourbon più iconici del Kentucky — prodotto dalla Heaven Hill Distillery, invecchiato 12-23 anni a seconda dell'espressione, con un profilo caratterizzato da vaniglia ricca, rovere tostato, caramello, frutta secca e una dolcezza calda e avvolgente. Botti di 14 anni sono un contenitore straordinario: hanno rilasciato tutto ciò che avevano da dare al whisky, e ora cedono quel patrimonio aromatico alla birra durante i 24 mesi di invecchiamento.

Il risultato è qualcosa che ricorda un mocha artigianale al bourbon: correnti setose di cioccolato fondente, caffè tostato e caramello al whisky che scorrono dall'inizio alla fine del sorso, con vaniglia, quercia e spezie legnose a fare da sottofondo. A oltre due anni in botte la birra ha sviluppato una complessità terziaria profonda — morbida, densa, con l'alcol integrato e quasi invisibile. Una Imperial Stout che porta una storia importante dentro ogni bottiglia.

IMPERIAL PASTRY STOUT BBA

BOURBON BARREL ELIJAH CRAIG 14 ANNI

24 MESI IN BOTTE

9.5% ABV

COFFEE · COCOA · HAZELNUTS

47 Joyfully Stuf't 2025

PRAIRIE ARTISAN ALES (USA) ★ 4.33

PRAIRIE ARTISAN ALES (USA)

Prairie Artisan Ales nasce a Krebs, Oklahoma, fondata dai fratelli Chase e Colin Healey — una piccola realtà dell'heartland americano che nel giro di pochi anni è diventata uno dei birrifici più amati nella scena delle pastry stout e delle imperial stout barrel aged degli Stati Uniti. La loro filosofia è semplice e dichiarata: *We like to make cool beer*. Nessuna velleità accademica, nessuna pretesa di stile — solo birre grandi, golose, spinte all'estremo con ingredienti insoliti e botti di bourbon di qualità.



UNTAPPD

Joyfully Stuf't è una Bourbon Barrel Aged Imperial Stout con Oreos, mandorle e cocco. Fa parte della grande famiglia Stuf't — la serie di pastry stout che ha reso Prairie famosa in tutto il mondo — e ne rappresenta una variante stagionale e festiva, come suggerisce il nome: gioiosamente piena, imbottita fino all'orlo di ingredienti che non lasciano spazio a nient'altro che al piacere puro.

La base è una Imperial Stout invecchiata in botti di bourbon — struttura

densa, malti tostati, cioccolato fondente, vaniglia del legno e calore alcolico integrato dalla maturazione. Su questa vengono aggiunti i tre ingredienti distintivi: gli Oreos — il biscotto americano per eccellenza, cioccolato e crema — apportano dolcezza, note biscottate e un profilo cookies & cream immediato e riconoscibile; le mandorle aggiungono una texture nocciolata, una leggera tostatura e complessità; il cocco porta una nota esotica, dolce e cremosa che aleggia sul finale e si sposa perfettamente con il bourbon e il cioccolato.

A 13.7% è una birra da piccoli sorsi e grande soddisfazione — densa, opulenta, da gustare lentamente mentre fuori fa freddo. Una pastry stout dichiarata e senza scuse: sa esattamente cosa vuole essere, e lo è fino in fondo.

IMPERIAL PASTRY STOUT BBA

OREOS · MANDORLE · COCCO

13.7% ABV

BOURBON BARREL AGED

48 Black Tuesday Blender's Choice 2025

THE BRUERY (USA) ★ 4.40

THE BRUERY (USA)

The Bruery è il birrificio di Placentia, California, fondato da Patrick Rue — una realtà che ha fatto della Black Tuesday la sua birra più iconica e uno dei benchmark assoluti delle Imperial Stout barrel aged americane. La Black Tuesday nasce come rilascio annuale il terzo martedì di ottobre, ispirata nel nome al Martedì Nero del crollo di Wall Street del 1929 — una birra che, come quel giorno, lascia il segno e non si dimentica. La versione Blender's Choice è la più ambiziosa dell'intera famiglia: non una singola botte, ma un blend selezionato a mano tra i migliori fusti della cantina.



UNTAPPD

La Black Tuesday Blender's Choice 2025 è una Blended Barrel-Aged Imperial Stout costruita selezionando manualmente botti di Peerless Rye, botti di Four Gate Bourbon, botti di Ruby Port e botti di Zinfandel per una stout di qualità eccezionale. È una composizione di quattro universi aromatici distinti: il Peerless Rye porta spezie, pepe e un carattere secco e austero; il Four Gate Bourbon aggiunge vaniglia ricca, rovere tostato e dolcezza alcolica profonda; il Ruby Port introduce frutta rossa scura, uvetta, prugna e una dolcezza vinosa; lo Zinfandel chiude con note di

mora matura, marmellata e una tannicità che tiene tutto insieme.

Il profilo che emerge è ricco di vaniglia, rovere profondo, cuoio di frutta scura e cioccolato robusto. Chi l'ha assaggiata la descrive come qualcosa che ricorda quasi un whisky — tanto è concentrata — con bourbon, porto e una dolcezza densa che avvolge il sorso. A 19.9% è tecnicamente più vicina a un distillato che a una birra convenzionale, eppure la complessità che emerge è inequivocabilmente quella di una grande stout invecchiata. Da versare in un bicchiere da degustazione, a temperatura ambiente, e gustare a piccoli sorsi come si farebbe con il miglior bourbon della cantina.

IMPERIAL STOUT

PEERLESS RYE · FOUR GATE BOURBON · RUBY PORT · ZINFANDEL BA

19.9% ABV

BLEND CURATO A MANO

49 Barrel-Aged Bites of the Beast 2025

HOPPIN' FROG BREWERY (USA) ★ 4.07

HOPPIN' FROG BREWERY (USA)

Hoppin' Frog Brewery è una piccola realtà artigianale fondata nel 2006 ad Akron, Ohio, dal mastro birraio Fred Karm — 22 birre premiate al Great American Beer Festival e al World Beer Cup, i due concorsi più prestigiosi al mondo. Il loro approccio è unico nell'universo craft americano: birre estreme in gradazione, piene di carattere, spesso con ingredienti insoliti e nomi altrettanto memorabili. La Bite of the Beast è il loro esperimento più folle e coraggioso.



UNTAPPD

La rana con i denti della Thailandia è una bestia diabolica della giungla. In suo onore, il birrifico ha invecchiato questa English-style barleywine in botte, approfondendo la sua anima con ricche note di vaniglia, rovere e frutta scura, e caricandola poi di peperoncini Thai per accendere i sensi. Questa birra speziata dal carattere caramellato porta ora il calore della botte — una fiamma della giungla ammorbidita da una profondità liscia e affumicata.

Ogni sorso attraversa le papille con un ricco carattere di melassa nera e suggerimenti di dattero candito e fico, ma quei sapori dolci vengono presto divorati dalle mandibole affilate della spezia. Continuando a sorseggiare si scoprono sfumature di banana bread e un tocco di cioccolato che temperano il fuoco.

A 18.8% è una delle barleywine più estreme sul mercato — già la versione non barrel aged è al 16.66%, la botte aggiunge quei due punti percentuali in più e la complessità del legno. Il peperoncino Thai non è decorativo: brucia, ma brucia in modo intelligente, integrato in una base maltata ricchissima che lo contiene e lo trasforma in qualcosa di piacevolmente masochistico. Una birra che mette alla prova — e premia chi accetta la sfida.

ENGLISH BARLEYWINE

BOURBON BARREL

PEPERONCINO THAI

18.8% ABV

ALTA GRADAZIONE

HIGHWAY TO BEER CLUB · APPASSIONATI DI BIRRA ARTIGIANALE ·
MONZAMBANO · © 2026

[PRIVACY POLICY](#) · [BRAND MANUAL](#)