

APPASSIONATI DI BIRRA ARTIGIANALE



Summer VibeZ *in the Trump Era*

Sabato 11 Luglio 2026 · Highway to Beer Club

49 BIRRE · 5 BATTERIE · HOW MUCH HOPS 2.0 · CANTINA ERRANTE · HABEMUS
STOUT · USA VS ITALY

Le Batterie della Serata

00 Aperitivo — *Una Curiosità e un Classicone*

- 01 Berillo SUBSTRATO (ITA, VALTELLINA)
- 02 IPA ALESMITH BREWING (USA, SAN DIEGO)
- 03 Imperial Party Tricks IPA ALESMITH BREWING (USA, SAN DIEGO)

01 1ª Batteria — *How Much Hops Is Too Much Hops? 2.0*

- 04 Venomous Villains KCBC — KINGS COUNTY BREWERS COLLECTIVE (USA, BROOKLYN)
- 05 Superhero Sidekicks KCBC — KINGS COUNTY BREWERS COLLECTIVE (USA, BROOKLYN)
- 06 Bark To The Future KCBC — KINGS COUNTY BREWERS COLLECTIVE (USA, BROOKLYN)
- 07 Night Eater KCBC — KINGS COUNTY BREWERS COLLECTIVE (USA, BROOKLYN)
- 08 Starface KCBC — KINGS COUNTY BREWERS COLLECTIVE (USA, BROOKLYN)
- 09 Poetic Licence KICKS BREWING × SUPERFLUX (AUS × CAN)
- 10 Caps Lock GRIMM ARTISANAL ALES (USA, BROOKLYN)
- 11 No Recollection DISTRICT 96 BEER FACTORY (USA, NEW YORK)
- 12 Stream of Consciousness EVERYWHERE BEER CO. × CELLARMAKER (USA, CALIFORNIA)
- 13 Hold The Ladder EVERYWHERE BEER CO. (USA, CALIFORNIA)
- 14 Symbiotique BREWSKEY (CAN, MONTRÉAL)
- 15 Reanimator REVENANT BREWING PROJECT (FIN, KUOPIO)
- 16 Inference Engine SPYGLASS BREWING (USA, NEW HAMPSHIRE)
- 17 Dopamine (Ghost) ADROIT THEORY (USA, VIRGINIA)
- 18 Tri Oculus À LA DÉRIVE (CAN, QUÉBEC)
- 19 Hayduke VARIETAL BEER CO. (USA, WASHINGTON)
- 20 Resist (Ghost) ADROIT THEORY (USA, VIRGINIA)
- 21 Nuclear Queen TIN BARN × DISTRICT 96 (USA, NEW YORK)

02 2^a Batteria — *Cantina Errante · l'Umwelt Toscano*

22	Madreperle	CANTINA ERRANTE x HILLTOP (ITA x ITA)
23	Farm On Mars?	CANTINA ERRANTE x LA MALPOLON (ITA x FRA)
24	Ka Saline 2025	CANTINA ERRANTE (ITA, TOSCANA)
25	Tuttifrutti 2025	CANTINA ERRANTE (ITA, TOSCANA)
26	Mirabolani 2024	CANTINA ERRANTE (ITA, TOSCANA)
27	Bruin 20/22 More	CANTINA ERRANTE (ITA, TOSCANA)
28	Nonpedro 2021	CANTINA ERRANTE (ITA, TOSCANA)
29	Spontanea Blend 2020	CANTINA ERRANTE x STEFANO AMERIGHI (ITA)
30	Vignevecchie 2024 (Magnum)	CANTINA ERRANTE x MATTEO NICCOLAI (ITA)
31	Sin Papel 2021	CANTINA ERRANTE (ITA, TOSCANA)

03 3^a Batteria — *Necrologio Luppolato · Ep.1: L'Eredità della Romanella*

32	Sorbe 2021	MAESTRI DEL SANNIO (ITA, SANNIO)
33	Perdere la More 2021	MAESTRI DEL SANNIO (ITA, SANNIO)
34	Barley Wine MMXXII	MAESTRI DEL SANNIO (ITA, SANNIO)
35	Tommaso Durello MMXXII	MAESTRI DEL SANNIO (ITA, SANNIO)

04 4^a Batteria — *Habemus Stout! · La Papa Nero di Ritual Lab*

36	Papa Nero 2020	RITUAL LAB x VODOO BREWERY (ITA x USA)
37	Papa Nero Cognac XO 2020	RITUAL LAB (ITA, FORMELLO)
38	Papa Nero Bourbon 2020	RITUAL LAB (ITA, FORMELLO)
39	Papa Nero Bourbon e Maple 2021	RITUAL LAB (ITA, FORMELLO)
40	Papa Nero Laphroaig Whisky 2019	RITUAL LAB (ITA, FORMELLO)

05 Interludio — *Un Attimo di Raccoglimento · Fine Conclave*

41	Re-Re-Pete 3X	HOPPIN' FROG BREWERY (USA, OHIO)
42	\$tax On Deck, Coffee On Ice	SUPERSTITION MEADERY (USA, ARIZONA)

06 5^a Batteria — *Barrel Age Fight: USA vs Italy*

43	Dark Apparition	JACKIE O'S (USA, OHIO)
44	X Anniversary	BRASSERIA DELLA FONTE (ITA, PIENZA)
45	X Anniversary Special Reserve	BRASSERIA DELLA FONTE (ITA, PIENZA)
46	Straight Jacket	REVOLUTION BREWING (USA, CHICAGO)
47	Inquisition Symphony	BRASSERIA DELLA FONTE (ITA, PIENZA)
48	Blueberry Black Mask	JACKIE O'S (USA, OHIO)
49	On The Threshold Of A Dream	PERENNIAL x MOKSA (USA, MISSOURI)

OO Aperitivo — Una Curiosità e un Classicone

01 Subtrato (ITA, Valtellina) / Berillo

Subtrato è l'azienda agricola di Giacomo Rodolfi e del suo amico d'infanzia Sebastiano, a Grosio, in alta Valtellina. Giacomo, laureato in ingegneria ambientale, lascia il lavoro d'ufficio dopo aver assaggiato per caso un sidro al bar con Sebastiano — un sapore nuovo, mai provato prima. Non possedendo terreni propri, partono da zero: recuperano vecchi terrazzamenti e muretti a secco abbandonati, coltivano più di trenta varietà rare e antiche di mele e pere autoctone dell'arco alpino, raccolte interamente a mano. Dal Natale 2022 il sidro Subtrato è in commercio in due referenze: Granato, il sidro di mele, e Berillo, protagonista di questa scheda.



UNTAPPD

Berillo è un sidro secco, mosso, ottenuto dalla lavorazione di diverse varietà di cotogne, miscelate con alcune cultivar di mele antiche più dolci e delicate. La cotogna è un frutto quasi dimenticato nella produzione sidricola moderna — un'acidità e un'astringenza molto elevate, un aroma intensissimo, quasi selvatico. Il processo segue la tradizione sidricola più rigorosa: fermentazione primaria, affinamento in acciaio, rifermentazione in bottiglia con lieviti freschi per la leggera effervescenza naturale, e un affinamento minimo di sette mesi in bottiglia.

Al naso il Berillo esprime l'aroma intenso e floreale della cotogna, riconoscibile e mai visto in un sidro italiano. Al palato si apre con una buona acidità e note citriche, accompagnate da una bella astringenza che pulisce il palato. A 7,5% l'alcol è ben presente ma poco percepito — merito di un equilibrio acido-aromatico che rende il sorso sorprendentemente scorrevole. Un prodotto raro, che riporta alla luce non solo un frutto dimenticato, ma un intero paesaggio terrazzato restituito alla vita.

SIDRO DI COTOGNE

MELE E COTOGNE ANTICHE

7.5% ABV

RATING N/D

02 AleSmith Brewing (USA, San Diego) / IPA

★ 3.90

AleSmith Brewing Company nasce nel 1995 a San Diego, California — una delle culle storiche del movimento craft beer americano e, in particolare, della West Coast IPA come genere codificato. AleSmith è profondamente radicata nella comunità homebrewing e craft, e le sue birre hanno ottenuto riconoscimenti per tre decenni. La loro IPA — semplicemente 'IPA', senza fronzoli nel nome — è uno dei prodotti più iconici e longevi del birrificio.



UNTAPPD

AleSmith IPA è una delle IPA di sempre meglio valutate su RateBeer, un'icona del genere West Coast. Esplode con aromi massicci di pompelmo, pino e frutta tropicale grazie a generose aggiunte di Columbus e Citra, perfettamente bilanciata da una solida spina dorsale maltata e un finale amaro e pulito. Il Columbus costruisce l'ossatura amara resinosa tipica dello stile; il Citra aggiunge la componente agrumata e tropicale più moderna.

Il colore è ambrato dorato, la schiuma bianca e persistente. Al naso pompelmo rosa e mandarino aprono la strada a note di pino fresco e frutta tropicale. In bocca è cremosa e morbida, con un malto leggermente dolce in apertura che scivola verso un finale amaro, resinoso e pulito. A 7.25% e 40 IBU rappresenta perfettamente ciò che una West Coast IPA dovrebbe essere: aggressiva nel profumo, equilibrata nel gusto, mai stancante. Un pezzo di storia della craft beer americana in ogni sorso.

WEST COAST IPA

COLUMBUS · CITRA

40 IBU

7.25% ABV

03 AleSmith Brewing (USA, San Diego) / Imperial Party Tricks IPA

★ 3.89

La Party Tricks IPA di AleSmith è la loro West Coast IPA più giocosa e diretta — ha ottenuto un punteggio di 92/100 da Craft Beer & Brewing, con punteggio pieno su aspetto e mouthfeel. La versione Imperial ne è l'espansione: più luppolo, più corpo, più intensità, la stessa energia portata a un livello superiore.



UNTAPPD

Imperial Party Tricks è carica di luppoli Strata, El Dorado e Citra per esplosioni succose di pompelmo, fragola e frutto della passione. Corposa, morbida e ricca di sapore. Il trio di luppoli è studiato per la massima intensità fruttata: lo Strata — sperimentale dell'Oregon — porta frutti di bosco, frutto della passione e una nota dank distintiva; l'El Dorado aggiunge pera, melone e agrumi dolci; il Citra completa con pompelmo, mandarino e lychee.

La versione base descrive un naso di arance candite, bubblegum e zucchero filato, con un tocco di malto pane; nel palato zest di arancia, limone, melone dolce e un finale croccante e pulito. La versione Imperial amplifica tutto questo con un corpo più pieno e una gradazione superiore, mantenendo la stessa filosofia 'senza trucchi nascosti' — quello che vedi (e assaggi) è esattamente quello che ottieni, solo più grande.

WEST COAST DIP

STRATA · EL DORADO · CITRA

8.5% ABV

01 1ª Batteria — *How Much Hops Is Too Much Hops?* 2.0

04 KCBC — Kings County Brewers Collective (USA, Brooklyn) / Venomous Villains

★ 3.80

KCBC — Kings County Brewers Collective — nasce a Brooklyn, New York, come cooperativa di birrai uniti dalla stessa filosofia: birre pulite, dirette, senza fronzoli, in una scena newyorkese spesso dominata dalle NEIPA torbide. La Venomous Villains rappresenta il loro contributo più esplicito allo stile West Coast — un genere che fatica a trovare interpreti fedeli sulla East Coast.



UNTAPPD

Venomous Villains è una West Coast IPA prodotta con un'abbondanza di luppoli selezionati a mano — Mosaic, Amarillo, Simcoe, Centennial e Cascade. Cinque pilastri della tradizione americana: il Mosaic porta mirtillo e complessità terrosa, l'Amarillo pesca e albicocca, il Simcoe pino e agrumi, il Centennial fiori e pompelmo, il Cascade la firma classica di pompelmo e resina. Il risultato è un profilo aromatico stratificato ma coerente, dichiaratamente vecchia scuola.

Si versa di un colore ramato dorato brillante, con una schiuma bianca e rocciosa. Al naso note di frutta a nocciolo matura, tangerino pungente, amaro di pompelmo e resina terrosa. Sapore esplosivo, amarezza decisa e un finale scattante — la firma inconfondibile di una vera West Coast IPA. In un panorama newyorkese dominato dalle hazy, KCBC gioca volentieri la parte del villain, portando bitterness e pulizia dove tutti gli altri portano succosità e torbidità.

WEST COAST IPA

MOSAIC · AMARILLO · SIMCOE · CENTENNIAL · CASCADE

6.9% ABV

05 KCBC — Kings County Brewers Collective (USA, Brooklyn) / Superhero Sidekicks

★ 3.94

La Superhero Sidekicks è probabilmente la IPA più conosciuta e amata di KCBC — quasi 40.000 valutazioni su Untappd ne fanno una delle hazy IPA più diffuse della East Coast, con l'iconica grafica da fumetto vintage in etichetta che strizza l'occhio ai personaggi Marvel dell'età del bronzo.



UNTAPPD

Si versa con un haze dorato brunito nel bicchiere, note di arance mature, ananas fresco e pino levigato. I luppoli selezionati a mano — Citra, Mosaic, Idaho 7, Cascade e Centennial — offrono un potente pugno di luppolina. Il Citra porta agrumi brillanti e lychee; il Mosaic mirtillo e complessità tropicale; l'Idaho 7 aggiunge un carattere resinoso e fruttato; Cascade e Centennial completano con la firma classica americana. Corpo morbido e amarezza leggera per la massima bevibilità — succosa, tropicale e assolutamente feroce.

'Ogni Supereroe ha bisogno di un Sidekick' recita il claim ufficiale — e questa NEIPA gioca il ruolo del compagno di squadra affidabile: equilibrata, easy-drinking, coerente batch dopo batch. Una hazy IPA che dimostra come, a volte, essere il fidato compagno di viaggio sia proprio quello che serve in un bicchiere.

HAZY IPA

CITRA · MOSAIC · IDAHO 7 · CASCADE · CENTENNIAL

6.9% ABV

06 KCBC — Kings County Brewers Collective (USA, Brooklyn) / Bark To The Future

★ 3.95

Bark To The Future è l'esempio perfetto dell'ironia che contraddistingue KCBC: un gioco di parole su 'Back to the Future' — con protagonista un cane al posto di Marty McFly — che promette e mantiene tutta la giocosità che il nome suggerisce.



UNTAPPD

Great Scott! È una IPA... dal futuro! La ricetta è presentata con lo stesso spirito cinematografico del film: 1,21 gigawatt di luppoli selezionati a mano Citra e Nelson Sauvin, più un'aggiunta a 88 migliaia orarie di Hallertau Blanc coltivato in Germania. Il Citra porta agrumi brillanti e lychee; il Nelson Sauvin aggiunge uva bianca, frutto della passione e quella caratteristica nota quasi vinosa; l'Hallertau Blanc chiude con un carattere fruttato ed erbaceo che rafforza il legame con il Nelson.

Il risultato sono note tropicali di ananas schiacciato, lychee dolce, pompelmo rosa e uva bianca. Corpo cremoso con un tocco di amarezza terrosa a bilanciare. A 7.2% è una DDH Hazy IPA ben strutturata, giocosa nel nome quanto seria nell'esecuzione — la doppia dry-hopping garantisce una saturazione aromatica piena senza appesantire il sorso. Un classico esempio della filosofia KCBC: birra seria, presentazione mai troppo seria.

DDH HAZY IPA

CITRA · NELSON SAUVIN · HALLERTAU BLANC

7.2% ABV

07 KCBC — Kings County Brewers Collective (USA, Brooklyn) / Night Eater

★ 3.77

Con la Night Eater, KCBC si cimenta in uno degli stili più difficili e affascinanti del panorama americano: la Black IPA, nota anche come Cascadian Dark Ale, nata nel Pacifico Nord-Ovest dall'incontro impossibile tra i malti tostati di una stout e i luppoli resinosi di una IPA.



UNTAPPD

Night Eater si versa quasi nera nel bicchiere, con una schiuma cremosa color cacao-tan. È luppolata pesantemente — nelle diverse release ha visto batch con Simcoe, Chinook e Crystal, oppure con il 100% di Cascade High Oil — su una base di orzo, segale e malto nero debittered. L'uso di malto nero 'debittered' dona colore e un accenno tostato senza l'amarezza acre tipica dei malti scuri, lasciando che siano i luppoli a guidare l'amarezza.

Il risultato sono note di resina di pino appiccicosa e zeste di pompelmo fresco, su un corpo morbido e un finale bilanciato. Chi l'ha assaggiata la descrive come qualcosa più vicino a una hoppy stout che a una vera Black IPA — cremosa, a corpo pieno, con note erbacee e speziate di luppolo insieme a carbone, malto tostato e cioccolato fondente. La segale aggiunge un tocco pepato e una secchezza che tiene tutto in equilibrio, mantenendo intatta l'anima 'IPA' sotto il velo scuro.

BLACK IPA

SIMCOE · CHINOOK · CASCADE

MALTO NERO DEBITTERED

7.2% ABV

08 KCBC — Kings County Brewers Collective (USA, Brooklyn) / Starface

★ 4.04

Starface segue la tradizione pop con un chiaro omaggio a Ziggy Stardust — l'alter ego glam-rock di David Bowie — trasformando l'estetica cosmica bowieniana in una Double IPA carica di luppolo.

Un haze torbido e luminescente nel bicchiere, che ti trascina in un vortice multidimensionale di succo di luppolo esplosivo. Una quantità da asteroide-distruttore-di-pianeti di luppoli Citra, Galaxy, Nelson Sauvin e Strata. Il Citra porta mango e agrumi; il Galaxy passion fruit e mango solare; il Nelson Sauvin uva bianca e una nota quasi vinosa; lo Strata chiude con frutti di bosco e un carattere dank distintivo.

Sapori di pesca candita, piña colada, mango e un sacco di succo d'arancia. Corpo morbido, con un tocco di Ziggy Stardust sul finale — quella scintilla luccicante, quasi glitterata, che la birra lascia sul palato. 'Metti un po' di spazio sulla tua faccia. Ci ringrazierai,' recita lo slogan ufficiale. A 8% è una DIPA massimalista in ogni senso — aromatica, densa, succosa, costruita per travolgere i sensi.

DOUBLE IPA

CITRA · GALAXY · NELSON SAUVIN · STRATA

8% ABV



UNTAPPD

09 Kicks Brewing × Superflux (AUS × CAN) / Poetic Licence

★ 4.30

Kicks Brewing è un birrifico di Marrickville, nel cuore della scena craft di Sydney — noto per le sue hazy IPA succose e per un programma di collaborazioni molto attivo. Superflux Beer Company è uno dei nomi più interessanti di Vancouver, con una filosofia orientata a IPA morbide, tropicali ed erbacee, spesso a bassa amarezza ma dal profilo aromatico marcato.

Poetic Licence nasce come una vera fusione delle due identità brassicole — non una semplice ricetta condivisa, ma un lavoro di compromesso creativo su ogni aspetto della birra. Come raccontano gli stessi birrifici: 'dalla composizione dei grani al profilo dell'acqua, dalla fermentazione all'approccio del dry hopping, abbiamo modificato tutto per creare qualcosa di unico e rappresentativo di entrambi i nostri marchi.'

Il risultato è una DDH Hazy IPA al 7.4% che unisce la succosità e l'intensità tropicale tipica delle Kicks alla morbidezza erbacea e a bassa amarezza che contraddistingue Superflux. Un vero esperimento di fusione stilistica tra due continenti — l'Australia e il Canada — che dimostra come, quando due birrifici modificano ogni singola variabile della ricetta anziché limitarsi a firmare insieme un'etichetta, il risultato possa rappresentare il meglio di entrambi i mondi.

DDH HAZY IPA

CITRA · NELSON SAUVIN

COLLAB AUS × CAN

7.4% ABV



UNTAPPD

10 Grimm Artisanal Ales (USA, Brooklyn) / Caps Lock

★ 3.92

Grimm Artisanal Ales nasce dall'idea di Joe e Lauren Grimm, che per cinque anni gestiscono il birrificio in modo nomade, sviluppando ogni ricetta nella cucina del loro appartamento di Gowanus, a Brooklyn. Nel 2018 aprono la loro sede permanente a East Williamsburg. La filosofia di Grimm: ale concise ed eleganti che incarnano lo spirito creativo e sperimentale della rivoluzione artigianale americana.



UNTAPPD

Caps Lock è una American Pale Ale al 5.5%, esplosiva ma bilanciata, luppolata con Azacca, Citra e Columbus. Il motto che accompagna la birra è dichiaratamente polemico: #HopHazeNotYeastGloop — 'haze da luppolo, non melma da lievito' — una frecciata alle NEIPA che ottengono la torbidità attraverso ceppi di lievito proteici piuttosto che dalla sospensione naturale dei composti del luppolo.

Il Citra porta agrumi, mango e ananas; l'Azacca aggiunge un carattere tropicale e resinoso più intenso; il Columbus chiude con una spina dorsale amara, terrosa e speziata. Al naso agrumi, frutta tropicale, ananas, mango, mandarino e un pizzico di pompelmo su un malto molto leggero. Al palato la stessa frutta succosa su una base cremosa, con un'amarezza contenuta e un finale più secco. Una Pale Ale che non cerca la sensazione visiva della torbidità estrema, ma la sostanza aromatica del luppolo puro.

HAZY APA

AZACCA · CITRA · COLUMBUS

#HOPHAZENOTYEASTGLOOP

5.5% ABV

11 District 96 Beer Factory (USA, New York) / No Recollection

★ 4.00

District 96 Beer Factory è un birrificio di New City, nello stato di New York, celebre nella scena craft locale per il suo stile inconfondibile: nomi ironici, grafiche coloratissime, e soprattutto il loro marchio di fabbrica dichiarato — lo #D96SnakeFruit finish, un finale fruttato 'a serpente' che il birrificio cita su quasi ogni etichetta.



UNTAPPD

No Recollection è una NEIPA al 6% che punta tutto su un singolo protagonista: il luppolo Nelson Sauvin, neozelandese, celebre per il suo carattere quasi vinoso che ricorda il Sauvignon Blanc. Note di uva e pesca bianca — un profilo che si allontana dagli agrumi tropicali tipici di molte altre produzioni D96 per abbracciare qualcosa di più delicato e floreale, quasi da vino bianco aromatico.

Su una base NEIPA — morbida, cremosa, a bassa amarezza — questo luppolo riesce a esprimersi con una purezza rara. Il risultato è una birra profumata ed elegante, che a 6% resta leggera e beverina pur mantenendo la firma 'snakefruit' tipica della casa — qui declinata in chiave più vinosa e fruttata che tropicale.

NEIPA

SINGLE HOP NELSON SAUVIN

#D96SNAKEFRUIT

6% ABV

12 Everywhere Beer Co. × Cellarmaker (USA, California) / Stream of Consciousness

★ 4.04

Cellarmaker Brewing è un birrificio di San Francisco, tra i nomi più rispettati della scena IPA californiana, con una filosofia costruita su piccoli batch e un'attenzione quasi ossessiva alla freschezza del luppolo. Everywhere Beer Co. è il birrificio di Orange, California, con una reputazione solidissima nella West Coast IPA e nelle lager pulite e tecniche.



UNTAPPD

Stream of Consciousness nasce come 'immagine speculare' di un'altra collaborazione tra le due realtà, West Kept Secret. Questa volta il progetto nasce nel quartier generale di Everywhere a Orange: malto pilsner premium e una luppolatura generosa di Nectaron, Simcoe, Amarillo, Amarillo Cryo e Strata Cryo. Il Nectaron porta frutta tropicale e passion fruit; il Simcoe la classica spina dorsale resinosa e di pino; l'Amarillo pesca e albicocca; lo Strata Cryo chiude con un carattere dank e di frutti di bosco concentrato.

Il risultato è una IPA massicciamente aromatica che è letteralmente volata via dagli scaffali fin dal giorno del rilascio — l'incontro tra due dei più grandi interpreti dello stile West Coast della California di oggi.

WEST COAST IPA

NECTARON · SIMCOE · AMARILLO · STRATA

7.1% ABV

13 Everywhere Beer Co. (USA, California) / Hold The Ladder

★ 4.15

Hold The Ladder è una West Coast Double IPA all'8.2%, double dry-hopped, prodotta con malto pilsner premium e luppolata con Citra, Simcoe, Mosaic, Nelson e Strata. Cinque luppoli di prima classe che costruiscono un profilo complesso e stratificato: il Citra porta agrumi brillanti e mango; il Simcoe la spina dorsale resinosa e di pino; il Mosaic aggiunge mirtillo e complessità terrosa; il Nelson Sauvignon la sua firma quasi vinosa di uva bianca; lo Strata chiude con un carattere dank e di frutti di bosco.



UNTAPPD

Si versa di un bel colore dorato con ottima limpidezza. Al palato emergono mandarino, pompelmo, bacche e frutto della passione, con un'amarezza ben presente e un carattere dank più marcato in bocca che al naso — segno di un uso sapiente dei luppoli sia in dry hop che come componente amaricante. Un assaggiatore nota come il Citra tenda ad addomesticare il carattere più selvatico del Nelson.

A 8.2% è una Double IPA impegnativa ma ben eseguita — uno dei punti fermi del catalogo Everywhere, e a giudicare dai check-in provenienti da ogni angolo d'Europa, una birra che ha già conquistato un pubblico internazionale.

DOUBLE WEST COAST IPA

CITRA · SIMCOE · MOSAIC · NELSON · STRATA

8.2% ABV

14 BreWskey (CAN, Montréal) / Symbiotique

★ 4.17

BreWskey nasce a Montréal, nel cuore del Vieux-Montréal, prima come pub nel 2015 e poi come microbirreria, con tre ambienti distinti — il Pub, il Taproom e l'Annexe — affacciati su terrazze con vista sul Vieux-Port. Una delle realtà artigianali di riferimento della scena craft montrealese.



UNTAPPD

Symbiotique è una Double New England IPA all'8%, prodotta con una selezione di luppoli ricca e variegata: Dolcita, Mosaic, Motueka, Topaz e Citra. La Dolcita — luppolo relativamente nuovo — porta note dolci e fruttate distintive; il Mosaic aggiunge mirtillo e complessità tropicale; il Motueka neozelandese contribuisce con lime e un carattere floreale; il Topaz australiano porta frutta a bacca e un accenno di uva spina; il Citra chiude con agrumi brillanti e lychee.

Il nome è quanto mai appropriato — cinque luppoli molto diversi tra loro che convivono e si completano a vicenda, in un rapporto di reciproco beneficio piuttosto che di sovrapposizione confusa. Il risultato è una DIPA densa, succosa, dal profilo aromatico stratificato. Un'ottima dimostrazione di come, con la giusta cura nella selezione, più luppoli possano lavorare in armonia invece che confondersi tra loro.

DOUBLE NEIPA

DOLCITA · MOSAIC · MOTUEKA · TOPAZ · CITRA

8% ABV

15 Revenant Brewing Project (FIN, Kuopio) / Reanimator

★ 4.08

Revenant Brewing Project è un contract brewery finlandese, con base a Kuopio, fondato nel 2023. L'obiettivo dichiarato è produrre uscite esclusive a piccola scala, pensate per entusiasmare chi ama la birra tanto quanto loro. In appena due anni si sono ritagliati un seguito internazionale sorprendente, con recensioni da tutta Europa.



UNTAPPD

Reanimator è una DIPA torbida all'8%, ricca di una generosa dose di Motueka proveniente da Freestyle Hops. Il Motueka è un luppolo neozelandese dal profilo distintivo: lime fresco, fiori bianchi, un accenno di pepe verde e una nota agrumata che ricorda vagamente il limoncello. Usarlo come protagonista quasi assoluto della ricetta è una scelta che richiede fiducia nel luppolo stesso: nessun'altra varietà a fare da contrappeso.

Il risultato è una Double NEIPA torbida e cremosa, dove il carattere del Motueka si esprime con grande nitidezza: agrumato, floreale, leggermente speziato, mai stucchevole nonostante l'8% di alcol. Un nome, 'Reanimator', che gioca bene con l'estetica gotica del birrificio, e una birra che sembra davvero riportare in vita tutto ciò che di buono il Motueka può offrire.

DOUBLE NEIPA

SINGLE HOP MOTUEKA (FREESTYLE HOPS)

8% ABV

16 Spyglass Brewing (USA, New Hampshire) / Inference Engine

★ 4.17

Spyglass Brewing Company nasce a Nashua, New Hampshire, fondata nel 2018 da un gruppo di amici provenienti dal mondo del software, accomunati dall'ossessione per le hazy IPA. Il nome, ispirato al cannocchiale, si riflette in tutta la produzione: nomi legati all'astronomia, alla fisica e all'informatica. In pochi anni Spyglass ha prodotto quasi 200 birre diverse, ispirandosi a Other Half e Monkish per l'approccio ai blend di luppolo.



UNTAPPD

Inference Engine è una Double NEIPA all'8.1%, double dry-hopped con Citra, Motueka, Citra Incognito e Motueka Hop Kief — due luppoli, ciascuno in doppia forma, per massimizzare l'intensità aromatica. Il Citra porta agrumi brillanti, mango e lychee; il Citra Incognito amplifica la stessa firma; il Motueka aggiunge lime, fiori bianchi e un tocco speziato; il Motueka Hop Kief chiude con un'intensità quasi disorientante.

Il risultato è una DIPA torbida, densa, dal corpo cremoso e dall'aroma esplosivo — avena, vaniglia, arancia, ananas e papaya al naso, con un palato che si apre su un carattere erbaceo e verde tipico del luppolo grezzo, prima di virare verso vaniglia e arancia. Un nome perfettamente in linea con il DNA da software engineer dei fondatori.

DOUBLE NEIPA

CITRA · MOTUEKA (+ INCOGNITO E KIEF)

8.1% ABV

17 Adroit Theory (USA, Virginia) / Dopamine (Ghost)

★ 4.16

Adroit Theory nasce nel 2014 a Purcellville, Virginia, fondata dai coniugi Mark e Nina Osborne. Si sono costruiti una delle identità più riconoscibili e cupe della scena craft americana: estetica gotico-metal su ogni etichetta, testi criptici e apocalittici, e un motto dichiarato — 'Consume Life x Drink Art'. Ogni birra porta un numero identificativo univoco chiamato 'Ghost'.



UNTAPPD

Questa iterazione, 'Ghost Dopamine', segna il ritorno di una ricetta che il birrificio non produceva da quasi due anni. Double dry-hopped con El Dorado, Mosaic e Wakatu. L'El Dorado porta pera, melone e agrumi dolci; il Mosaic aggiunge mirtillo, papaia e complessità terrosa; il Wakatu, luppolo neozelandese meno comune, contribuisce con lime fresco e una nota erbacea delicata.

Il corpo è opaco e dorato, appesantito dall'avena, con una texture setosa che trasporta al palato note selvaggiamente succose di mango, ananas e arancia. L'amarezza finale è minima, garantendo un finale nitido — la firma tipica di Adroit Theory. A 8.4% è una Double NEIPA che punta tutto sulla dolcezza tropicale piuttosto che sull'aggressività: un classico 'tropical juice bomb'.

DOUBLE NEIPA

EL DORADO · MOSAIC · WAKATU

8.4% ABV

18 À La Dérive (CAN, Québec) / Tri Oculus**★ 4.07**

À La Dérive Brasserie Artisanale nasce a Gatineau, in Québec, con un progetto guidato dalla creazione di birre artigianali di qualità, dal rispetto per l'ambiente e dalla cultura regionale. Il birraio Jean-François Cardinal punta a usare ingredienti locali per ridurre l'impronta ecologica, senza rinunciare a luppoli internazionali di alta qualità per i progetti più ambiziosi.



UNTAPPD

Tri Oculus è una Triple NEIPA al 10%, descritta come 'una tonnellata di luppoli' — note di scorza di lime e mango con un finale erbaceo. La birra è luppolata a freddo con Citra Incognito, Nelson Sauvin e Motueka, tutti da Farston Hops. Il Citra Incognito amplifica l'intensità agrumata e di frutta tropicale; il Nelson Sauvin porta la sua firma quasi vinosa di uva bianca e frutto della passione; il Motueka completa con lime fresco e una nota speziata ed erbacea.

Chi l'ha assaggiata la descrive come una Triple IPA piena e densa, fruttata, con un tocco cremoso; altri notano lime, pompelmo e luppolo dominanti su un finale secco. A 10% è una birra impegnativa ma ben eseguita, che nasconde bene la sua gradazione dietro una texture morbida e un profilo aromatico curato.

TRIPLE NEIPA

CITRA INCOGNITO · NELSON SAUVIN · MOTUEKA

10% ABV

19 Varietal Beer Co. (USA, Washington) / Hayduke**★ 3.97**

Varietal Beer Company è un birrificio di Sunnyside, Washington, nel cuore della Yakima Valley — la regione che coltiva la stragrande maggioranza dei luppoli statunitensi. La filosofia dichiarata è 'Different Beers made by hand', sfruttando l'accesso privilegiato a luppoli freschissimi coltivati a pochi chilometri dal birrificio.



UNTAPPD

Hayduke — il cui nome richiama il celebre personaggio ribelle ed ecoterrorista del romanzo 'The Monkey Wrench Gang' di Edward Abbey — è una Triple IPA al 10% pensata per 'mettere un bastone tra le ruote' a chi la beve. Nonostante la gradazione elevata, si presenta morbida e ingannevolmente bevibile. La ricetta è prodotta con Chinook, Mosaic (in tre forme: pellet, Incognito e Cryo), Citra Cryo e Krush Lupomax.

Il Chinook porta una spina dorsale resinosa e speziata; il Mosaic, ripetuto in tre concentrazioni, costruisce un impianto denso di mirtillo e complessità terrosa; il Citra Cryo aggiunge un'intensità agrumata concentrata; il Krush Lupomax chiude con un carico di luppolina pura. Il risultato è un profilo di scorza d'agrume, lime funky e un sabotaggio tropicale di frutto della passione e pesca. Una Triple IPA che si beve come una IPA normale ma colpisce come dovrebbe fare una birra al 10%.

TRIPLE IPA

CHINOOK · MOSAIC · CITRA CRYO · KRUSH LUPOMAX

10% ABV

20 Adroit Theory (USA, Virginia) / Resist (Ghost)

★ 4.18

Resist è l'apripista di una delle serie di Triple IPA più amate di Adroit Theory — un ciclo tematico che nel tempo si è espanso con Rise Up, Revolt e Riot, ognuna concettualmente un seguito della precedente, come capitoli di una stessa narrazione di ribellione.



UNTAPPD

Per questa release il birrificio ha riportato in vita la ricetta: stesso malto e stesso lievito della prima versione, ma con un hop bill semplificato per enfatizzare i sapori che avevano definito l'intera saga — agrumi decisi e un sottofondo di pino discreto. La scelta è caduta su Citra e Simcoe, double dry-hopped. Il Citra porta la sua firma inconfondibile di pompelmo, lime e frutta tropicale; il Simcoe aggiunge quella componente resinosa e di pino che bilancia la dolcezza tropicale con una spina dorsale più classica, quasi west-coast.

Il risultato è una Triple IPA a 10% con un corpo pieno e cremoso — la firma tipica di Adroit Theory — ma con un profilo più diretto e meno stratificato rispetto ai capitoli successivi. Chi l'ha assaggiata la descrive con note dolci e succose di pompelmo aspro, un accenno erbaceo, arance amare e uva spina, corpo pieno e un finale morbido con un tocco di ananas.

TRIPLE IPA

CITRA · SIMCOE

DOUBLE DRY-HOPPED

10% ABV

21 Tin Barn × District 96 (USA, New York) / Nuclear Queen

★ 4.35

Tin Barn Brewing nasce nel 2015 nella Hudson Valley di New York, fondata dal duo padre-figlia Dale e Lauren VanPamelen. Il loro nome più iconico è la Queen Citra NEIPA, un cavallo di battaglia che ha dato origine a un'intera famiglia di birre a tema 'Queen'. District 96 Beer Factory, dalla vicina New City, è un altro birrificio newyorkese noto per lo stile scanzonato e la firma del 'D96 Snakefruit finish'.



UNTAPPD

Nuclear Queen è una Quadruple IPA al 12%, frutto della collaborazione tra i due birrifici — un'espansione della saga 'Queen' spinta fino al livello nucleare. La descrizione ufficiale gioca la metafora bellica: i silos missilistici si sono aperti, i payload carichi di luppolo Citra sono stati sganciati per scatenare un Hellfire succoso — 'Queen Citra ha usato l'Opzione Nucleare'.

Prodotta con un uso massiccio e quasi monotematico di luppolo Citra, regala note esplosive di ananas maturo, arancia succosa e frutta tropicale opulenta, con una saturazione agrumata intensa e un finale amaro ben bilanciato nonostante la gradazione. Il colore è arancione acceso con una generosa corona di schiuma bianca. A 12% è una delle collaborazioni più potenti e apprezzate tra i due birrifici — la prova che a volte basta un solo luppolo usato con la massima intensità possibile.

QUADRUPLE IPA

SINGLE HOP CITRA

12% ABV

02 2^a Batteria — Cantina Errante · l'Umwelt Toscano

22 Cantina Errante × Hilltop (ITA × ITA) / Madreperle

★ 3.86

Cantina Errante nasce in Toscana, tra Colle Val d'Elsa e Poggibonsi, nel cuore del Chianti — un progetto fondato da tre birrai uniti dall'ossessione di creare una connessione autentica tra l'ambiente e ciò che matura in botte. Fanno birre, sidri e ibridi esclusivamente a fermentazione spontanea, senza sour pitch né inoculi: lasciano che sia il loro 'Umwelt', l'intorno naturale del territorio, a manifestarsi nel liquido. Hilltop è un birrificio laziale di Bassano Romano, guidato da Conor Gallagher-Deeks.



UNTAPPD

Madreperle è una Saison al 5.2% prodotta presso Cantina Errante, luppolata con la sola varietà Perle — un luppolo tedesco classico, nobile, dal profilo speziato ed erbaceo, con note floreali e un accenno di menta. Una scelta minimalista: un solo luppolo, nessuna distrazione, tutto il peso affidato all'incontro tra la base Saison e la fermentazione spontanea di casa.

Il risultato è una Saison secca, elegante, dal carattere rustico ma pulito — il Perle aggiunge una spezia sottile e un'amarrezza gentile, mentre la fermentazione spontanea lascia che la microbiologia del territorio toscano si esprima con la sua imprevedibilità controllata. Il nome gioca su un'assonanza doppia — la madreperla e il luppolo Perle protagonista assoluto.

SAISON

FERMENTAZIONE SPONTANEA

SINGLE HOP PERLE

5.2% ABV

23 Cantina Errante × La Malpolon (ITA × FRA) / Farm On Mars?

★ 3.83

Brasserie La Malpolon è una realtà francese radicata nella filosofia delle birre rustiche e di territorio, con un proprio ceppo di lieviti saison allevato dal birraio Rémi.

Farm On Mars? è una rilettura contemporanea delle bières de Mars — uno stile storico rurale della tradizione belga e francese: birre di campagna brassate in autunno, fermentate con lieviti indigeni e lasciate maturare tutto l'inverno, pronte da stappare a partire da marzo. Qui la collaborazione avviene su due livelli — umano e microbiologico: da un lato la microflora spontanea di Cantina Errante, dall'altro il ceppo saison di La Malpolon, in un vero dialogo fermentativo tra due culture di lievito.



UNTAPPD

La base è composta da malto d'orzo biologico, malto di frumento affumicato su legno di quercia e farina di castagne affumicate delle montagne senesi. Al naso emergono pesca, albicocca e bergamotto — la componente agrumata tipica della famiglia saison francese — insieme a una morbidezza a polpa bianca, con castagna e un lieve affumicato sullo sfondo. Al palato è rustica ma priva di acidità marcate, con una chiusura secca e amaricante che integra bene l'8.2% di alcol.

BIÈRE DE MARS

FERMENTAZIONE SPONTANEA

CASTAGNE AFFUMICATE

8.2% ABV

24 Cantina Errante (ITA, Toscana) / Ka Saline 2025

★ 4.27

Ka è la 'perpetua' di Cantina Errante — un sistema in continuo rinnovamento simile a una solera, dove mosti da diverse cotte in coolship vengono aggiunti l'uno dopo l'altro nello stesso contenitore, fermentando spontaneamente grazie alla microflora residente che si stratifica nel tempo. Ka Saline reinterpreta la Gose — stile tedesco storico caratterizzato da sale e batteri lattici — ma alla maniera di Cantina Errante: nessun batterio aggiunto, solo la fermentazione spontanea che nella perpetua ha trovato da sola il proprio carattere lattico.



UNTAPPD

Gli ingredienti raccontano il territorio: malto d'orzo biologico, frumento di popolazioni evolutive, luppolo surannée (invecchiato, usato solo per le proprietà conservanti), timo cedrino, melissa e salgemma proveniente dalle Saline di Volterra — antiche miniere di sale toscane.

Il risultato è una birra profondamente mediterranea: sapida, erbacea, fresca, con note di limone e lemongrass portate da timo cedrino e melissa, e un carattere lattico gentile costruito da sé, senza forzature. Un'espressione di territorio nel senso più letterale — persino il sale nasce a pochi chilometri dal birrificio.

WILD ALE · GOSE

SALE DELLE SALINE DI VOLTERRA

SISTEMA PERPETUA

7.5% ABV

25 Cantina Errante (ITA, Toscana) / Tuttifrutti 2025

★ 3.92

Tuttifrutti 2025 è una Fruit Sour Ale al 6.8%, nata da cofermentazione spontanea di cereali e un assortimento vario di frutta lavorata in cantina durante l'annata: pesche, pere, ciliegie selvatiche, uva e cachi. Il nome racconta esattamente cosa aspettarsi — non un singolo frutto protagonista, ma un mosaico di sapori che riflette la disponibilità stagionale del territorio toscano.



UNTAPPD

Ogni frutto porta con sé la propria microflora di superficie, che innesca fermentazioni spontanee leggermente diverse e si somma in un profilo stratificato: le pesche e le pere danno rotondità e dolcezza di fondo; le ciliegie selvatiche aggiungono una nota acidula e leggermente tannica; l'uva porta zuccheri residui e complessità quasi vinosa; i cachi chiudono con una dolcezza densa e quasi mielata.

Il risultato è una birra rustica e fruttata, dal corpo leggero e un'acidità piacevole e mai aggressiva — la firma tipica delle sour di Cantina Errante. Una birra che è anche un piccolo atto di sostenibilità: frutta di stagione, di piccola scala, raccolta e lavorata senza sprechi.

FRUIT WILD ALE

PESCHE · PERE · CILIEGIE · UVA · CACHI

6.8% ABV

2025

26 Cantina Errante (ITA, Toscana) / Mirabolani 2024

★ 4.23

Mirabolani 2024 è una Wild Ale a fermentazione spontanea in coolship, invecchiata in botti di quercia provenienti da storiche cantine vinicole toscane e macerata con mirabolani (piccole susine selvatiche) insieme a due varietà di susine antiche. Il mirabolano è un frutto quasi dimenticato: piccolo, acidulo, con una buccia sottile ricca di microflora naturale, perfetto per innescare una seconda fermentazione spontanea in botte.



UNTAPPD

Il risultato è elegantemente dry-hoppato — una scelta che aggiunge una componente aromatica sottile senza sovrastare la frutta — con un profilo che unisce l'acidità vibrante delle fermentazioni spontanee alla polpa succosa e leggermente tannica delle susine, ammorbidita dal contatto con il legno.

Al naso un bouquet fruttato, acidulo e con sfumature legnose; al palato una birra asciutta, rinfrescante, con una complessità che invita al sorso successivo. Un recupero di biodiversità frutticola che si traduce, ancora una volta, in una birra che è prima di tutto espressione di territorio.

FRUIT WILD ALE BA

MIRABOLANI E SUSINE ANTICHE

BOTTI DI QUERCIA

7.1% ABV

27 Cantina Errante (ITA, Toscana) / Bruin 20/22 More

★ 4.02

Bruin 20/22 More è un'ulteriore esplorazione delle potenzialità della perpetua — il sistema di rinnovo continuo simile a una solera. Questa volta la base è un mosto scuro, come si usa tradizionalmente nelle Oud Bruin belghe.



UNTAPPD

Il percorso è iniziato in coolship, per poi passare nel 2020 in una botte di rovere a doge spessa da 1000 litri, donata da un vignaiolo di San Gimignano. Sono seguiti circa due rinnovi all'anno per due anni, con passaggi anche in barrique più piccole. Nel 2022 il birrificio ha creato il blend finale e lo ha macerato con more di rovo biologiche toscane.

Il risultato è spiazzante: la base dovrebbe avere le caratteristiche classiche di una Oud Bruin — acidità vinosa, caramello, legno — ma la lavorazione e i passaggi successivi, uniti alle more, trasformano quell'acidità vinosa in un equilibrio più terroso e polveroso, con note di cacao dal legno, dolcezza fruttata e una leggera sapidità. Al naso una freschezza di mora ben sostenuta da caramello e legno. Una birra complessa e armoniosa, resa più stratificata del semplice stile belga da cui è partita.

FRUIT OUD BRUIN BA

MORE DI ROVO TOSCANE

PERPETUA · ROVERE

8.1% ABV

28 Cantina Errante (ITA, Toscana) / Nonpedro 2021

★ 4.06

Nonpedro 2021 è una cofermentazione spontanea al 100% di pere, mele e cereali — il nome gioca su un'assonanza scherzosa, quasi un contro-omaggio a 'San Pedro' (altra release del birrifico). Le mele e le pere provengono da varietà antiche locali, il cui zucchero e la cui microflora naturale innescano una fermentazione e un'acidificazione completamente spontanee.



UNTAPPD

Il processo è scandito con precisione: due mesi di fermentazione naturale e acidificazione grazie alla microflora della frutta fresca, seguiti da tre mesi di invecchiamento in botte e infine nove mesi di rifermentazione in bottiglia. Il mosto di partenza è composto da malto d'orzo biologico locale, frumento da popolazione evolutiva e luppolo invecchiato (surannée).

Il risultato, a 10.2%, è una Wild Ale robusta e complessa: decisamente acida, con note di mela e pera ben presenti, un aspetto torbido e ambrato, un naso vinoso e intenso, e un corpo leggero ma comunque 'grasso', con una carbonazione sostenuta. Una birra che richiede attenzione — l'acidità è protagonista assoluta — ma che ripaga con la profondità tipica delle migliori cofermentazioni spontanee toscane.

FRUIT WILD ALE

COFERMENTAZIONE PERE E MELE

10.2% ABV

2021

29 Cantina Errante × Stefano Amerighi (ITA) / Spontanea Blend 2020

★ 4.21

Stefano Amerighi è uno dei vignaioli biodinamici più rispettati di Cortona, il cui approccio radicale al terroir trova in questa collaborazione un ponte diretto con il mondo della birra.



UNTAPPD

Ogni anno, da settembre 2018, Cantina Errante posiziona una coolship con il mosto ancora caldo davanti all'ingresso della cantina di Amerighi, durante i giorni più intensi della vendemmia — un gesto quasi rituale, pensato per far incontrare le due microflore nell'aria satura di uva in fermentazione. Dalla coolship vengono riempite barrique di rovere francese che hanno già ospitato i vini di Amerighi. Non è una Grape Ale — non c'è apporto diretto di uva — ma una condivisione spontanea di microflora tra due mondi fermentativi.

Per la Spontanea Blend 2020, Cantina Errante ha selezionato le due migliori barrique dell'annata 2018, le ha blendate, imbottigliate e rifermentate nell'ottobre 2020, seguite da un lungo riposo di cinque anni. Il risultato è un profilo fresco, agrumato ed erbaceo, dove il Brettanomyces gioca un ruolo importante ma mai invadente — un equilibrio costruito non da un inoculo controllato, ma da un vero scambio ambientale tra una cantina di birra e una di vino, entrambe toscane.

WILD ALE BLEND

BARRIQUE EX-VINO DI CORTONA

5 ANNI IN CANTINA

7.4% ABV

30 Cantina Errante × Matteo Niccolai (ITA) / Vignevecchie 2024 (Magnum)

★ 4.25

Per questa release il birrificio ha stretto una collaborazione con Matteo Niccolai, giovane vignaiolo di Bolgheri — la costa toscana mondialmente nota per i Supertuscan.



UNTAPPD

Vignevecchie 2024 nasce da un contrasto voluto. I Supertuscan di Bolgheri costano una fortuna e nascono in cantine ultra-lussuose; il progetto di Matteo è l'esatto opposto — recupera le vecchie vigne della zona, spesso di proprietà di contadini anziani che non possono più occuparsene ma rifiutano di venderle alle grandi aziende. Il Sangiovese usato proviene dalla primissima vendemmia del nuovo progetto di Niccolai — uve pigiate a piedi e macerate (circa il 40% del blend) in una birra a fermentazione spontanea invecchiata circa tre anni, base proveniente dal progetto Ka.

Il risultato è un colore rubino vivace, con una fruttuosità brillante e un'acidità vivace che riflette tanto il carattere del Sangiovese quanto la profondità della base spontanea triennale. Questa edizione in formato Magnum rappresenta un'ulteriore rarità nella già limitata produzione — la risposta artigianale e autentica al lusso patinato del Supertuscan convenzionale: vigne vecchie salvate dall'abbandono, trasformate attraverso il linguaggio della fermentazione spontanea.

WILD IGA

SANGIOVESE DI BOLGHERI

BASE KA TRIENNALE

8.8% ABV

31 Cantina Errante (ITA, Toscana) / Sin Papel 2021

★ 4.14

Oltre alle birre vere e proprie, il birrificio produce gli ibridi — fermentazioni spontanee che nascono dall'interazione libera tra ingredienti diversi, capaci di sfidare il bisogno stesso di categorizzare le birre in stili codificati.



UNTAPPD

Sin Papel — 'senza carta', cioè senza etichetta — è forse l'espressione più radicale di questa filosofia: un blend composto per il 50% da birra spontanea da perpetua invecchiata due anni e per il restante 50% da succo d'uva bianca fermentato, poi affinato per un anno in botti di rovere. Da qui il nome: un prodotto che rifiuta l'etichetta convenzionale, perché a metà strada esatta tra birra e vino non esiste una definizione che lo contenga.

Il risultato è un dolce ma equilibrato incontro tra mondo brassicolo ed enologico: c'è chi lo descrive come un bellissimo blend di vino e birra, con il sapore dell'uva bianca in primo piano, e chi ritrova mela acidula e un tocco di pesca. Un anno in rovere ammorbidisce i bordi e integra le due componenti — non più birra, non ancora vino, ma qualcosa che vive esattamente nella zona grigia tra i due mondi.

IBRIDO BIRRA-VINO

50% UVA BIANCA FERMENTATA

1 ANNO IN ROVERE

9.5% ABV

03 3^a Batteria — *Necrologio Luppolato · Ep.1: L'Eredità della Romanella*

32 Maestri del Sannio (ITA, Sannio) / Sorbe 2021

★ 4.12

Maestri del Sannio nasce dall'idea di Armando Romito, giovane sannita che nel 2015 apre a Cerreto Sannita una bottega dedicata ai prodotti del territorio. Quando la passione per la fermentazione spontanea prende il sopravvento, quella bottega diventa il punto di partenza per un progetto brassicolo capace di arrivare fino a Bruxelles a brassare fianco a fianco con Jean Van Roy di Cantillon. Il birrificio ha chiuso qualche anno fa, ma le sue bottiglie restano tra le testimonianze più autentiche della sperimentazione sannita sui grani e i frutti antichi.



UNTAPPD

Sorbe 2021 è una Fruit Sour Ale fermentata e invecchiata in botte con l'aggiunta di sorbe — un frutto quasi dimenticato della tradizione contadina appenninica, dal sapore aspro e astringente quando acerbo, che ammorbidisce solo dopo un periodo di 'ammezzimento' post-raccolta.

La birra si presenta di un colore giallo paglierino, con un naso che ricorda pera e mele acerbe, insieme a note di fattoria tipiche delle fermentazioni spontanee sannite. In bocca è ben carbonata e secca, con una leggera astringenza che richiama il frutto protagonista. Chi l'ha assaggiata a distanza di due anni nota come la componente funky sia rimasta intatta, mentre gli aromi fruttati più freschi siano naturalmente calati.

FRUIT SOUR ALE

SORBE APPENNINICHE

FERMENTAZIONE IN BOTTE

5.3% ABV

33 Maestri del Sannio (ITA, Sannio) / Perdere la More 2021

★ 3.82

Perdere la More viene descritta da un rivenditore come 'un capolavoro italiano' di Armando Romito — una Wild Ale con l'aggiunta di more di rovo locali del Sannio, raccolte a mano una ad una: un gesto quasi ossessivo di cura artigianale. Prodotta in tiratura limitatissima. Il nome gioca scherzosamente sull'assonanza con 'perdere l'amore', un invito a lasciarsi andare al gusto.



UNTAPPD

Il profilo è quello di una sour genuina e diretta: le more sono ben presenti — fruttate, acidule, leggermente astringenti — su una base tranquilla e per nulla aggressiva, con sentori di legno e cantina che tradiscono l'invecchiamento in botte.

Un assaggiatore, dopo averla aperta poco dopo una Zwanze di Cantillon, l'ha definita un modo perfetto per 'chiudere in bellezza con un'eccellenza italiana' — un sour ai frutti di bosco non complesso ma genuino, capace di reggere il confronto con il birrificio belga che aveva ispirato lo stesso Armando. Una birra facile, buona, sincera — l'eredità migliore che un piccolo birrificio sannita chiuso da tempo potesse lasciare in circolazione.

FRUIT SOUR ALE

MORE DI ROVO DEL SANNIO

6.5% ABV

2021

34 Maestri del Sannio (ITA, Sannio) / Barley Wine MMXXII

★ 3.68

Il Barley Wine MMXXII (annata 2022, come indica la numerazione romana) è una delle poche incursioni di Armando Romito fuori dal mondo delle fermentazioni spontanee e delle sour fruttate — una Barleywine potente e strutturata all'11.5%, calorosa e a corpo pieno, con un ventaglio aromatico che spazia dalla frutta secca a quella sottospirito, passando per note di confettura e toffee.



UNTAPPD

Chi l'ha assaggiata descrive un profilo ricco di frutta secca, pere e prugne, con calore alcolico ben presente, pere mature e un carattere dolce e molto fruttato — abbondante e generoso, come ci si aspetta da una barleywine ben fatta. Altri la trovano leggermente acidula e un po' tenue, segno che l'evoluzione in bottiglia porta con sé qualche sfumatura inaspettata, tipica delle produzioni artigianali a bassa tiratura.

Una birra che, con il suo calore e la sua ricchezza, chiude nel modo più appropriato la parabola di un piccolo birrificio sannita che aveva sognato in grande — fino a varcare la soglia di Cantillon.

BARLEY WINE

FRUTTA SECCA E SOTTO SPIRITO

11.5% ABV

2022

35 Maestri del Sannio (ITA, Sannio) / Tommaso Durello MMXXII

★ 3.67

Il nome di questa Barleywine è un piccolo gioco linguistico che si svela solo bevendola: 'Tommaso Durello' è un calembour italiano su 'Thomas Hardy' — non lo scrittore, ma la leggendaria Thomas Hardy's Ale, uno dei barleywine inglesi più iconici e longevi di sempre. La birra di Armando è infatti una Barleywine invecchiata due anni in ex botti che avevano contenuto proprio Thomas Hardy's Ale — un omaggio scherzoso e sannita a un gigante della tradizione britannica.



UNTAPPD

Il legno delle botti inglesi emerge chiaramente tra la frutta sotto spirito — uvetta, prugna — e quella secca, con note di toffee, dolcezza e un calore alcolico avvolgente. Le opinioni divergono: c'è chi la trova incredibile e unica, e chi la giudica troppo esile per il suo stile — leggera al naso e in bocca, con un tocco erbaceo quasi da tintura medicinale, un bouquet un po' scarno e una secchezza decisa.

Un barleywine che, nel bene e nel male, non passa inosservato — e che porta con sé un pizzico di ironia tutta sannita nel tributo, nemmeno troppo velato, a uno dei nomi più sacri della tradizione inglese.

BARLEY WINE BA

BOTTI EX THOMAS HARDY'S ALE

2 ANNI IN LEGNO

12% ABV

04 4^a Batteria — *Habemus Stout! · La Papa Nero di Ritual Lab*

36 Ritual Lab × Voodoo Brewery (ITA × USA) / Papa Nero 2020

★ 4.13

Ritual Lab è un birrificio di Formello, alle porte di Roma, fondato nel 2014 e diventato uno dei nomi più rispettati della scena craft italiana — nel 2020 incoronato 'Birrificcio dell'Anno' da Unionbirrai. Voodoo Brewery, dalla Pennsylvania, è uno dei nomi americani più rispettati nel campo delle Imperial Stout dense e ricche — un maestro dello stile con cui Ritual Lab si è confrontata per la prima volta.



UNTAPPD

Papa Nero è la prima Imperial Stout mai prodotta da Ritual Lab. Come racconta il birraio Giovanni Faenza, i colleghi americani hanno insegnato un metodo totalmente nuovo di lavorare: la ricetta è massiccia, 1900 kg di malto per 2000 litri di mosto, con un mosto di partenza da 32.5 gradi Plato che regala 13.5% di alcol lasciando un importante contenuto di zuccheri non fermentescibili — la 'masticabilità' ricercata — amplificata da un ulteriore 3% di maltodestrine.

Il colore è assolutamente nero. Al naso fondi di caffè, tabacco, liquirizia, caramello bruciato, tostature e cioccolato fondente. Il corpo è pieno e densissimo, con un mouthfeel che diventa vellutato quando la birra si scalda nel bicchiere. Il percorso è dolce, ricco di caramello, frutta sotto spirito e liquirizia, con tostature e caffè che emergono nel finale. L'alcol, nonostante la gradazione, è sorprendentemente ben controllato — un debutto che ha ampiamente giustificato l'hype.

IMPERIAL STOUT

1900 KG MALTO / 2000 L

13.5% ABV

2020

37 Ritual Lab (ITA, Formello) / Papa Nero Cognac XO 2020

★ 4.20

Il Cognac XO ('Extra Old') è una delle categorie di invecchiamento più pregiate per questo distillato francese — un minimo di dieci anni in botte, spesso ben oltre, con un profilo aromatico ricco: frutta secca, spezie dolci, note floreali e una complessità ossidativa che solo un lungo affinamento in rovere sa regalare.



UNTAPPD

Applicare queste botti a una base già imponente come la Papa Nero — 12.5% di partenza, corpo densissimo, quasi masticabile — significa aggiungere un ulteriore strato di raffinatezza a una birra già estrema.

Il risultato atteso, in linea con le altre versioni barrel aged della Papa Nero, è un profilo dove il cognac aggiunge note di frutta secca, uvetta, spezie dolci e una vena calda e vellutata che si intreccia con il caffè, la liquirizia e il cioccolato fondente della base. Una versione da meditazione pura, pensata per essere sorseggiata lentamente — l'ennesima dimostrazione di come Ritual Lab abbia saputo trasformare la Papa Nero in una piattaforma di sperimentazione con il legno.

IMPERIAL STOUT BA

BOTTI COGNAC XO

12.5% ABV

2020

38 Ritual Lab (ITA, Formello) / Papa Nero Bourbon 2020

★ 4.26

In questa versione, il passaggio in botti di bourbon aggiunge alla già ricca base della Papa Nero le note tipiche del legno americano: vaniglia, caramello ancora più intenso, rovere tostato e una dolcezza alcolica calda che si integra perfettamente con il caffè, la liquirizia e il cioccolato fondente della ricetta originale.



UNTAPPD

Il risultato è una delle espressioni più riuscite e apprezzate dell'intera linea Papa Nero — un punteggio di 4.26 su Untappd conferma quanto questa versione sia riuscita a bilanciare la potenza della base con l'eleganza aggiunta dal legno, in una delle Imperial Stout italiane più rappresentative della sua generazione.

IMPERIAL STOUT BA

BOTTI BOURBON

12.5% ABV

2020

39 Ritual Lab (ITA, Formello) / Papa Nero Bourbon e Maple 2021

★ 4.24

La Papa Nero è diventata rapidamente il simbolo assoluto del birrificio, e il suo programma di invecchiamento in botte si è arricchito nel tempo con espressioni sempre più elaborate — questa versione 2021 è probabilmente la più ambiziosa dal punto di vista tecnico.



UNTAPPD

Questa espressione ha riposato in botti provenienti dal Canada che avevano contenuto sciroppo d'acero di altissima qualità — una scelta rara che dona alla birra dolcezza calda, note leggermente legnose e boisée, una complessità avvolgente. Qualche giorno prima dell'imbottigliamento, il tutto viene blendato in botti di Bourbon Whiskey, per raggiungere l'equilibrio perfetto tra le due componenti — il calore vanigliato e legnoso del bourbon a bilanciare la dolcezza sciropposa dell'acero.

Il risultato è una delle versioni più apprezzate dell'intera serie Barrel Aged della Papa Nero — un doppio passaggio in legno che aggiunge strati su strati di complessità alla densa base di caffè, liquirizia, caramello e cioccolato fondente. Una birra da meditazione: due mondi diversi — lo sciroppo d'acero canadese e il bourbon americano — che si incontrano e si fondono.

IMPERIAL STOUT BA

BOTTI ACERO + BOURBON

12.5% ABV

2021

40 Ritual Lab (ITA, Formello) / Papa Nero Laphroaig Whisky 2019

★ 4.22

Come recita l'etichetta stessa, questa versione della Papa Nero è 'dark, thick and peated' — scura, densa e torbata.

Al naso, il whisky torbato dell'Islay riempie immediatamente l'ambiente, seguito da malti tostati, cioccolato fondente, liquirizia e frutta scura. Al versamento la birra è densa, con una schiuma minima color beige che resta aggrappata al vetro. Poi arriva la vera esplosione: un'amarezza media, che nasce sia dai malti tostati che dai luppoli, dominata dalla torba e dal legno del Laphroaig — un'onda densa che avvolge il palato, per poi ritirarsi lasciando spazio alla dolcezza della frutta scura e a un accenno di liquirizia.

L'Islay è la regione scozzese più famosa per i whisky affumicati e torbati — Laphroaig ne è uno dei massimi rappresentanti, con il suo carattere di fumo, iodio e alghe marine. Applicato a una base già potente come la Papa Nero, il risultato è descritto come 'onde piuttosto che strati' — un'esperienza che si sviluppa in fasi successive. In bocca è spessa, oleosa, avvolgente, con una carbonazione minima: un'Imperial Stout torbata che si distingue nettamente dalle altre versioni barrel aged della linea.

IMPERIAL STOUT BA

BOTTI LAPHROAIG ISLAY

DARK, THICK AND PEATED

13.5% ABV



UNTAPPD

05 Interludio — Un Attimo di Raccoglimento · Fine Conclave

41 Hoppin' Frog Brewery (USA, Ohio) / Re-Re-Pete 3X

★ 3.95

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, tra i birrifici del Midwest più decorati di sempre. La loro specialità sono le dark beer ad altissima gradazione e le birre da occasione speciale.

Re-Re-Pete 3X è un tributo dichiarato alla storia della birra artigianale americana: un omaggio a Pete Slosberg e alla sua Pete's Wicked Ale, pioniera dello stile brown ale americano. Hoppin' Frog ha voluto rendere omaggio a quell'energia innovativa portando lo stile a un livello imperiale — anzi, '3X', triplo.

Il risultato è una Brown Ale color mogano scuro e limpido, con una schiuma spessa color avorio. Al naso emergono fichi, torrone e un profilo maltato ricco quasi da biscotto; al palato caramello, melassa, tostature e una dolcezza terrosa, il tutto accompagnato da un vero 'pugno alcolico' — a 15.6% l'alcol non si nasconde affatto, percepibile in ogni sorso con un calore quasi bruciante. Un corpo pesante, quasi sciroposo: non la classica brown ale facile da bere, ma un'esplosione di malto e calore, pensata per essere sorseggiata lentamente.

AMERICAN IMPERIAL BROWN ALE

OMAGGIO A PETE'S WICKED ALE

15.6% ABV



UNTAPPD

42 Superstition Meadery (USA, Arizona) / \$tax On Deck, Coffee On Ice

★ 4.25

Superstition Meadery nasce nel 2012 a Prescott, Arizona, fondata da Jeff e Jen Herbert — entrambi partiti dall'homebrewing per costruire quella che oggi è una delle meaderie più premiate al mondo. La missione dichiarata è 'reintrodurre l'umanità alla bevanda fermentata più antica del mondo' — il mead, o idromele. Nel 2019 la U.S. Small Business Administration li ha nominati 'Small Business Persons of the Year'.



UNTAPPD

\$tax On Deck, Coffee On Ice è un Acerglyn — un mead prodotto con sciroppo d'acero al posto (o in aggiunta) del miele tradizionale — arricchito con mirtilli, cacao, vaniglia, chicchi di caffè e sciroppo d'acero. Il nome gioca su un doppio senso finanziario-gastronomico, tipico dell'ironia irriverente di Superstition.

Il risultato è un bicchiere complesso e ricco, dove i mirtilli maturi si intrecciano con la dolcezza vischiosa dello sciroppo d'acero e il calore della vaniglia, mentre caffè e cacao aggiungono profondità e un tocco tostato senza mai dominare — anzi, la componente caffè resta piuttosto sullo sfondo, lasciando che sia l'unione tra frutti di bosco, acero e vaniglia a fare da protagonista. Una creazione che conferma la capacità di Superstition di costruire mead stratificati e golosi.

ACERGLYN / MEAD

MIRTILLI · CACAO · VANIGLIA · CAFFÈ

SCIROPPPO D'ACERO

13.5% ABV

06 5ª Batteria — Barrel Age Fight: USA vs Italy

43 Jackie O's (USA, Ohio) / Dark Apparition

★ 4.10

Jackie O's Pub & Brewery nasce ad Athens, Ohio — piccola città universitaria — come brewpub che nel tempo si è trasformato in uno dei nomi più rispettati e influenti della scena Imperial Stout americana, capace di costruire una vera e propria cultura del culto attorno alle proprie release annuali barrel aged. Il nome del birrificio è un omaggio a Jacqueline Kennedy Onassis.



UNTAPPD

Dark Apparition è una Imperial Stout con l'aggiunta di vaniglia, diventata negli anni una delle basi più amate e ricercate dell'intero programma barrel aged del birrificio — tanto da generare un'infinità di varianti invecchiate in botti diverse sotto lo stesso nome. La versione base, non barricata, è quella che meglio racconta il DNA della ricetta: una tela bianca su cui il birrificio ha costruito innumerevoli variazioni.

Il colore è nero inchiostro, con schiuma color nocciola cremosa e persistente. Al naso la vaniglia è protagonista assoluta, sostenuta da cioccolato fondente, caffè tostato e un accenno di melassa. Il corpo è pieno, setoso, quasi vellutato — merito proprio della vaniglia, che ammorbidisce la tostatura. Il finale è dolce ma bilanciato, con un retrogusto di cacao e legno nonostante il 10.5% di alcol ben integrato. Una Imperial Stout che ha fatto scuola.

IMPERIAL STOUT

VANIGLIA

10.5% ABV

4.4 Brasseria della Fonte (ITA, Pienza) / X Anniversary

★ 4.45

Brasseria della Fonte è un birrificio italiano con sede a Pienza, in Toscana, guidato da Samuele Cesaroni — diventato un punto di riferimento assoluto nella scena italiana delle birre estreme e barrel aged, capace di costruire un seguito quasi da culto attorno alle proprie release annuali 'Anniversary'.



UNTAPPD

X Anniversary segna un traguardo speciale — il decimo anno di attività — celebrato con un evento dedicato a Pienza, dove la birra è stata versata alla spina davanti a un pubblico di appassionati arrivati da tutta Italia. Una English Barleywine al 13,5% pensata come sintesi di un decennio di lavoro sul legno — lo stile inglese classico, ricco e maltato, portato al livello massimo di raffinatezza.

Chi l'ha assaggiata parla di un barleywine da dessert, setoso senza esagerare, cioccolatoso, ricco, con una dolcezza presente ma mai stucchevole. Altri notano un umami intenso all'apertura, una nota di botte molto persistente nel retrogusto, e un'intensità dolce e fruttata nonostante la carbonazione contenuta — mentre c'è chi sottolinea una sorprendente bevibilità nonostante l'imponenza dello stile. Un compleanno importante, festeggiato con la birra che meglio racconta un decennio di crescita e maestria birraria.

ENGLISH BARLEYWINE BA

10° ANNIVERSARIO

13.5% ABV

4.5 Brasseria della Fonte (ITA, Pienza) / X Anniversary Special Reserve

★ 4.57

Per il decimo anniversario del birrificio, Cesaroni ha presentato due release gemelle: la X Anniversary, un English Barleywine, e questa Special Reserve — un'Imperial Stout pensata come la versione 'alta' e più preziosa del traguardo.



UNTAPPD

Cesaroni stesso ha raccontato la sua filosofia per le imperial stout: punta a un mosto di partenza tra 32 e 35 gradi Plato, con una gradazione finale tra il 12 e il 13% — 'il risultato è l'equilibrio perfetto' — birre che maturano almeno un anno in botte, spesso due, e in rari casi fino a tre. Per una Special Reserve del decimo anniversario ha scelto solo il meglio delle proprie botti — porto, bourbon e altri legni pregiati.

Chi l'ha bevuta la descrive come un vero capolavoro: porto, bourbon, fichi, cioccolato fondente, intensa e complessa — 'la migliore stout dai tempi di DB Assassin al MBCC', secondo un assaggiatore norvegese. Un altro, dopo averla assaggiata alla spina durante l'evento, scrive semplicemente: 'tutto quello che serve da una birra così esce fuori nel momento esatto del sorso' — voto 4.8. La Special Reserve che chiude, nel modo più degno possibile, un decennio di lavoro sul legno e sulla pazienza.

IMPERIAL STOUT BA

PORTO · BOURBON

13.8% ABV

46 Revolution Brewing (USA, Chicago) / Straight Jacket

★ 4.41

Revolution Brewing nasce nel 2010 a Chicago, fondata da Josh Deth nel quartiere di Logan Square — prima come brewpub, poi come vera realtà produttiva. Oggi è il birrificio artigianale indipendente più grande dell'Illinois, con una lunga tradizione di birre barrel aged raccolte sotto l'etichetta 'Deep Wood Series' — di cui Straight Jacket è uno dei membri più iconici e longevi.



UNTAPPD

Straight Jacket è una Barleywine Ale che utilizza malti americani e belgi come base. Dopo dodici mesi in botti di bourbon, la pluripremiata Straight Jacket emerge con note di frutta a nocciolo, cocco tostato, melassa e vaniglia che arrivano a ondate mentre si fa roteare il bicchiere. Una ricetta diventata un appuntamento fisso per gli appassionati americani di barleywine barricate.

Il colore è ambrato scuro, quasi mogano, con una densità che tradisce subito la gradazione. Al naso e in bocca emergono caramello, frutta secca, cioccolato fondente, un tocco di whisky di segale speziato, miele e note fruttate dolci di uvetta, bacche e vino di porto — descritto da molti come incredibilmente setoso, dolce, morbido e 'che si scioglie in bocca'. A 15% l'alcol è ben presente ma integrato dal lungo affinamento in legno, capace di ammorbidire gli spigoli e regalare un profilo maturo e complesso.

BARLEYWINE BA

12 MESI IN BOURBON

DEEP WOOD SERIES

15% ABV

47 Brasseria della Fonte (ITA, Pienza) / Inquisition Symphony

★ 4.39

Come da tradizione del birrificio, Inquisition Symphony è nata per celebrare un'occasione speciale: il tredicesimo anniversario della Bottega Matta di Montepulciano, storico locale con cui Brasseria della Fonte collabora spesso.



UNTAPPD

Una potente Imperial Stout affinata per 20 mesi in una botte ex Rye Whiskey della distilleria americana Dad's Hat, in Pennsylvania — uno dei nomi di riferimento nella rinascita del rye whiskey artigianale, distinto per un profilo speziato e pepato tipico della segale. Il lungo affinamento dona alla birra pennellate speziate che si fondono con le intense note di cacao e nocciola tostata della base — poi ulteriormente arricchita dall'aggiunta di cocco tostato e cocco grezzo.

Il risultato è un profilo complesso e stratificato: la speziatura del rye whiskey, la profondità cioccolatosa e nocciolata della stout, e infine il cocco che restituisce una leggera freschezza, capace di rendere la bevuta relativamente agile nonostante l'elevato tenore alcolico. Il nome richiama sia l'ironia dolce-amara delle etichette del birrificio, sia un celebre pezzo strumentale metal — perfettamente in linea con l'estetica dark e scenografica delle release più ambiziose di Brasseria della Fonte.

COCONUT IMPERIAL STOUT BA

20 MESI RYE WHISKEY DAD'S HAT

COCCO TOSTATO

12.2% ABV

48 Jackie O's (USA, Ohio) / Blueberry Black Mask

★ 4.21

Jackie O's Brewery nasce nel 2005 ad Athens, Ohio, ed è cresciuta fino a comprendere un brewpub sperimentale, un ristorante, uno stabilimento con taproom, una panetteria e persino una fattoria dedicata all'invecchiamento in botte — la Barrel Ridge Farm. Il birrificio si è costruito una reputazione nazionale grazie a tecniche che rivivono metodi tradizionali unite a un approccio contemporaneo.



UNTAPPD

Blueberry Black Mask è una variante della celebre Black Mask — una stout ispirata a Barley, il carlino dell'ex Direttore delle Operazioni di Brewing del birrificio. Dopo un anno di riposo in botti di bourbon, la base viene infusa con chicchi di caffè, semi di cacao e bacche di vaniglia — e in questa versione, con l'aggiunta di mirtilli.

Il risultato è una stout al caffè fruttata e tostata, con un bourbon leggero e un profilo ben bilanciato — dolce, ma senza che il mirtillo risulti mai eccessivo, integrandosi armoniosamente sul finale. C'è chi la descrive come 'un cioccolatino alla ciliegia' per la sua dolcezza avvolgente, e chi la definisce 'candy da birra' — dolce, alcolica, capace di conquistare al primo sorso. A 13% l'alcol si fa sentire ma resta ben gestito, in una delle variazioni più amate della famiglia Black Mask.

COFFEE & FRUITS IMPERIAL STOUT BA

CAFFÈ · CACAO · VANIGLIA · MIRTILLI

BOURBON BA

13% ABV

49 Perennial × Moksa (USA, Missouri) / On The Threshold Of A Dream

★ 4.32

Perennial Artisan Ales nasce nel 2011 a St. Louis, Missouri, all'interno di un ex stabilimento della Coca-Cola. Il co-fondatore e capo birraio Phil Wymore ha lavorato al programma di barrel aging di Goose Island ed è stato capo birraio di Half Acre a Chicago. Nata come birrificio di ispirazione belga, Perennial si è affermata soprattutto per le sue Imperial Stout estreme e barricate — Abraxas, Sump, Maman — diventate istituzioni per gli appassionati americani.



UNTAPPD

On The Threshold Of A Dream nasce dalla collaborazione con Moksa Brewing, altra realtà di riferimento per le birre invecchiate in botte. Una Imperial Stout invecchiata per 24 mesi in botti di Old Fitzgerald — bourbon 'wheated' del Kentucky, prodotto con grano al posto della segale, che dona un profilo più morbido e dolce — prima di essere arricchita con mirtilli, vaniglia e sciroppo d'acero.

Il risultato ha un mouthfeel setoso e un sapore che ricorda pancake ai mirtilli con un bacio di cioccolato fondente. Chi l'ha assaggiata conferma: un dolce equilibrato dove mirtilli e sciroppo d'acero costruiscono un profilo quasi da colazione americana, mentre il lungo affinamento in bourbon smussa ogni asperità alcolica nonostante il 13.5%. Due anni di legno che si traducono in una stout incredibilmente golosa e stratificata — uno di quei pastry stout ricchi senza risultare mai stucchevoli.

IMPERIAL PASTRY STOUT BA

24 MESI OLD FITZGERALD

MIRTILLI · VANIGLIA · ACERO

13.5% ABV