Birrificio Principe di Guarrato

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 26 Agosto 2014 20:05



Il fermento siciliano è arrivato fino a **Guarrato**, frazione a circa 10 km dal Comune di **Trapani**, ed io, da amante della birra artigianale, non potevo esimermi dall'effettuare una visita ed un assaggio approfondito per darvene notizia.

Il **Birrificio Principe di Guarrato** è nato recentemente grazie all'esperienza di homebrewer, come quasi sempre avviene in questi casi, di **Peppe Sveglia**, oggi poliedrico imprenditore della birra artigianale. **Peppe** proviene da esperienze attinenti l'ambiente brassicolo, ma anche molto distanti da esso, sicuramente lo hanno aiutato i suoi studi di enologia, poi però ha lavorato per diverso tempo in ambito aereoportuale, come direttore del vicino **Aereoporto di Birgi**, ed è stato anche socio di un'azienda di noleggio aeromobili. Recentemente, finalmente in pensione, ha però deciso di concretizzare la sua quindicennale esperienza di homebrewing, creando un birrificio espressione della sua personalissima idea. Le sue etichette, infatti, riportano la scritta **Mastro 25** e sono ornate da un baffo, in esse tutto riporta al suo ideatore, il baffo, il mastro birraio e il 25, un numero ricorrente nella sua vita. **Peppe** non ama aromatizzare le birre, è un sostenitore del germanico "editto della purezza", antica legge che obbligava il mastro birraio ad utilizzare solo acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito, tranne per un'etichetta che egli produce con il frumento, ingrediente siciliano per eccellenza, riadattando così il famoso editto ai colori della Sicilia, tra l'altro ben rappresentati nel logo delle sue bottiglie.



Guardando le foto avrete l'impressione di vedere alcune scritte cinesi, niente paura, ci avete visto bene, l'impianto di **Peppe** infatti è nato da un suo viaggio a **Shangai,** dove prese contatto con un'azienda cinese che fabbricava birrifici in tutte le parti del mondo. L'impianto non è super automatizzato, ma la mano del mastro birraio non deve pur avere la sua importanza? Accanto al birrificio è stato allestito un locale, di prossima apertura, che ospita già oggi un pub completo di spina collegata direttamente coi tini del birrificio. Le 4 birre che ho assaggiato sono già tutte in commercio tranne la prima, una weiss ancora in maturazione e sono state degustate prima da fresche e poi a temperatura ambiente... ma quel giorno nel pub di **Peppe** faceva caldino. Inoltre, erano tutte comprese tra una gradazione alcolica di 4,2 e 5,2, ma nonostante ciò hanno sempre dimostrato un buon corpo ed una buona concentrazione di profumi e sapori.

Weiss (La frumentosa)

La Weiss aveva sentori odorosi freschi che a tratti ricordavano il grano con il quale era stata prodotta, andando su di temperatura si riusciva a percepire anche una leggera nota di caramello, probabilmente generata da una leggera caramellizzazione degli zuccheri avvenuta durante i processi di produzione.

La Bionda

Questa birra era già più sempliciotta da bere, ma era comunque caratterizzata da un profumo agrumato che probabilmente la rendeva molto più adatta ad essere bevuta a bassa temperatura. Ideale per gli amanti delle birre leggere e beverine, scorreva da sola!

La Rossa

Con La Rossa, è stato amore a prima vista, sarà perchè amo la carruba, ma questo è stato il primo profumo che ha pervaso il mio naso. Man mano che la temperatura si alzava ho percepito un'infinità di sfumature: note vinose, tostate, di cacao, di miele, mentre al palato si è dimostrata piena e leggermente tannica, niente male per una 5,2 gradi.

La Mora

La prima sensazione è stata quella dell'affumicato, sentore che non mi ha più lasciato, poi accompagnato dal cioccolato e da una leggera vinosità, Al palato, anche questa birra era abbastanza corposa, come gradazione seguiva la rossa, ma l'ho trovata abbastanza scontata però, secondo me, gli amanti dell'affumicato potrebbero impazzirci sopra.



Qualora non si fosse ancora capito, tra le mie preferite ci sono la **Weiss** e **La Rossa**, quasi due fuoriclasse, secondo me. Nei prossimi giorni/mesi, cercherò di approfondire tutte le birre in produzione, facendo maturare bene i campioni che **Peppe** mi ha dato, in modo da commentare, integrandolo, il presente articolo. Nel frattempo, devo fare i complimenti per il coraggio imprenditoriale a **Peppe** ed figlio **Nicola**, che pur essendo impegnato in altri ambiti lo coadiuva attivamente, soprattutto per aver portato la birra artigianale in un territorio attualmente vergine dal punto di vista della produzione brassicola.

moocasa_albumid=6051261383985268177