Damarete, la Neipa del Birrificio Terre a Sud Est

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 19 Settembre 2023 09:31

*"**Sud Est** nasce dalla passione di **Marco Brullo** e **Gaetano Ferrera** per la birra artigianale. Intorno al **2008** I due amici cominciano a produrre birra in casa, ma spinti dai commenti positivi di coloro che assaggiavano le loro creazioni decidono di tradurre in lavoro ciò che prima era esclusivamente un hobby considerato molto particolare. Nel 2013 nasce quindi **Birrificio Sud Est**, beer ferm che data la predominanza del luppolo nei gusti personali dei birrai ha portato alla creazione di birre equilibrate, ma allo stesso tempo particolarmente profumate e pericolosamente beverine. Convinti dell'importanza del fattore culturale quale fulcro della crescita di consumo del prodotto birra artigianale decidono di aprire un locale ad esse dedicato, a **Marzo 2017** infatti apre i battenti **Sud Est Brew House**, tap room con tutte le produzioni **Sud Est** e altre a rotazione, nonchè selezioni in bottiglia da diverse parti del mondo. Tutto il resto è una storia ancora da scrivere..."*

Questo è il testo che presentava **Sud Est** nella mia Guida alle birre artigianali di Sicilia, ma qui di seguito c'è il resto della storia, sempre in fase di scrittura... Adesso c'è un nuovo nome, nuove terre, e un birrificio agricolo tutto nuovo, ma sempre con la stessa filosofia di birrificazione: inebriare e ammaliare, complice l'enorme profusione di dry hopping, infatti è stata una delle loro etichette, la **Neipa** chiamata **Damarete** con ben tre aggiunte di luppolo, che ha particolarmente catturato la mia attenzione. Guardate un po' cosa mi ha raccontato **Marco Brullo**, mastro birrario di **Terre a Sud Est**, nel seguente video registrato lo scorso **29 Luglio 2023** al **Beer Street** di **Balestrate** (PA)

{youtube}4s5P0PfRY50{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo