Le nuove birre di Irias

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 18 Dicembre 2014 09:24

Sin da prima che il **Birrificio Irias** aprisse i battenti ho sempre creduto nei prodotti dei suoi ragazzi e nelle capacità e filosofia brassicola di **Turuzzo Blandi**, il mastro birraio della compagnia, Fu in quel laboratorio di dolci a Roccapalumba con abbinamento di vini e birra artigianale, nell'**Ottobre 2013**, che conobbi **Franco** e **Turuzzo Blandi** con la loro strabiliante **Indica**, la prima birra al ficodindia, e da allora non li ho più lasciati. Appena aperto il birrificio Irias, il 14 Dicembre di quell'anno, li ho avuti subito ospiti in più di un Abbirriamo, le serate con abbinamento pizza ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane da me ideate e condotte, da allora è stato un crescendo perchè quando un prodotto è buono e ben fatto, basta una spintarella perchè esso si promuova da solo. Poi è stata la volta della presentazione al pubblico della **Nigra**, da me tenuta a battesimo proprio durante un **Abbirriamo** il **17 Marzo 2014**, infine, esattamente dopo un anno dall'apertura del birrificio, lo scorso **14 Dicembre 2014**, presso il brew pub **Luppolo L'Ottavo Nano**, di **Palermo**, ho partecipato alla presentazione delle nuove versioni delle birre di **Irias**, tranne che per l'**Ambra** e la **Rubra**, rimaste sostanzialmente invariate, etichette peraltro già affermate sul mercato, ma che adesso possono godere di tutte quelle sintonizzazioni che un nuovo impianto spesso richiede. Star della serata invece, ancora coperta da un lungo manto scuro, è stata la nuovissima **Al Zabir**, una Barley Wine che però, non essendo ancora matura, è stata solo esibita in un'elegante bottiglia magnum. Per la presentazione ufficiale si preparerà un evento ad hoc, abbastanza speciale, che spero di curare personalmente.

Dopo tanti anni di preparazione casalinga, anche seguendo le ricette, non è facile riuscire a sintonizzare l'impianto di un microbirrificio per fargli produrre esattamente quello che si desidera. **Turuzzo** adesso ha finalmente terminato la fase di ottimizzazione e aggiustamento, mettendo a punto le birre ed ottenendo i risultati organolettici che qui di seguito ho illustrato.

Aura

Il primo approccio del naso è di zagara appassita, un soave profumo di fiori bianchi leggermente morbido. Ciò perdura fino a quando la schiuma rimane compatta a separare il naso dal liquido sottostante. Poi arrivano le complessità provenienti dalla frutta tropicale, delle note agrumate, dal bergamotto e dell'uva leggermente appassita. Al palato è molto strutturata rivelando una gradazione alcolica maggiore dei 7,5 dichiarati in etichetta e confermando i profumi del naso con una marcata persistenza. Infine il bicchiere ormai vuoto porta alla memoria una sorta di vinosità di nuovo mista ad uva passa e bergamotto, adesso entrambi molto presenti. L'impressione generale è di una versione di **Aura** molto più definita e più persistente rispetto alla precedente. Una birra perfetta senza difetti, di alta qualità. Unico neo, l'amaro dei luppoli in secondo piano, ma forse si tratta di una scelta di stile e/o di mastro birraio.

Indica

Osservandola, la prima cosa che salta all'occhio è il buon contenuto di antociani provenienti dal frutto aggiunto, riscontrabile nelle piacevoli sfumature rosa pompelmo carico. Al naso era un'esplosione di profumi tropicali, quelli tipici del ficodindia, ma con una consistente parte rappresentata dai sentori erbacei, come se ci fosse anche del succo estratto dalla pala. Al palato tutto si ripete con una persistenza non comune, senza una particolare dolcezza, anzi, l'effetto finale era molto secco, secondo me però un amaro più presente l'avrebbe bilanciata meglio, sicuramente così risulta essere più beverina e più commerciale. In sostanza, sembra di bere succo di ficodindia leggermente gasato e leggermente alcolico, rimasto fermo a 6,5.

Nigra

Tutte le birre rivisitate hanno mantenuto, più o meno, le proprie caratteristiche iniziali, tranne che per la **Nigra**, l'unica ad aver subito un pesante cambiamento tranne che nel grado alcolico rimasto a 8. Nella nuova versione, più aderente al suo prototipo casalingo, i forti sentori di caffè sono stati attenuati e l'evidente tostatura notevolmente diminuita, questo ha consentito lo svilupparsi di un primo approccio olfattivo completamente diverso, stavolta ricco di peperone, melanzana ed alti sentori erbacei, per poi passare al palato con la conferma del naso, con l'aggiunta di una nota a tratti piccante e senza l'invasività delle tostature precedenti. Infine, con l'aumentare della temperatura, ecco che al naso ritornava la polvere di caffè ed il cacao amaro, mentre al palato ecco i luppoli abbastanza persistenti, amari ma mai invadenti, con i suoi 60 IBU. Una stout sicuramente diversa, dalla classica densa schiuma, ma non allineata ai soliti profumi e sapori.

Al Zabir

Non essendo ancora pronta da bere **Turuzzo** non ne aveva previsto la degustazione, però sono riuscito a convincerlo almeno a portarne alcune bottiglie per farle assaggiare a qualche addetto ai lavori presente alla serata... me compreso! Innanzi tutto bisogna specificare che anche questa birra è fortemente legata al territorio siciliano, forte dell'uso di una generosa quantità di zibibbo, opportunamente appassito e poi aggiunto durante la fermentazione, a differenza dell'**Aura** che ne riceve molto meno e durante la bollitura. Guarda caso il suo nome deriva da Zabib, il nome in arabo dell'uva passa, sicilianizzato in Zabir, da ciò è facile capire come questa etichetta di **Irias** sia più aromatica ed alcolica, arriviamo fino ai 10,5 gradi, e particolarmente connotata da sentori tropicali e di uva passa, ma senza mostrarsi particolarmente dolce. Sia al naso che al palato, l'impressione è quella di assaggiare un sapiente mix di grillo e moscato! Di più non posso dirvi, e non posso neanche garantire che queste caratteristiche rimangano invariate, poichè la cotta dovrà ancora maturare. Nel frattempo, aspettando la primavera dell'anno prossimo con l'evento di presentazione ufficiale, io ne ho imboscato una bottiglia nella mia cantina, in attesa che sia pronta per l'assaggio!

moocasa_albumid=6093294055779819409