

Leonardo Di Vincenzo e la birra siciliana all'Extra Hop di Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 30 Novembre 2014 17:04



Ci si occupa di birra artigianale deve per forza conoscere **Leonardo Di Vincenzo**, colui che a fine anni '90 è stato un antesignano prima della promozione di questo prodotto e dopo qualche anno anche produttore. Io ho avuto la possibilità di conoscere **Leonardo** lo scorso **27 Novembre 2014** grazie ad un'iniziativa del beer shop **Extra Hop** di **Nazareno Ferrari** a **Palermo**, già noto per la sua **Taverna Bukowski**, ed alla collaborazione del distributore **Da Pian**. Alla serata hanno partecipato anche gli **Homebrewers Siciliani**, rappresentati dal loro **Presidente Marco Altamore**, con alcune delle loro birre "fatte in casa". Nella video intervista che segue, **Leonardo** mi ha raccontato come è nata l'avventura chiamata **Birra del Borgo**, oggi importante realtà in **Italia** e presto anche nel mondo con l'apertura di un birrificio in **Australia**, ma anche della sua visione della birra italiana, nonché delle sua creazione con le ostriche piuttosto che il progetto **Lambic** (birre a fermentazione spontanea).

{youtube}dd7l58pKrdY{/youtube}

In degustazione alla spina c'erano due conosciutissime di **Birra del Borgo**, la **My Antonia** e la **Re Ale** in versione **Extra** con un maggior contenuto di luppolo. Tra gli appassionati del settore, alzi la mano chi non conosce queste due birre, ovviamente non ne vedo nemmeno una, tra l'altro sono state tra le prime che io stesso anni fa ho assaggiato, avvicinandomi timidamente alle birre artigianali. La **My Antonia** è un'**Imperial Pils** da 7,5 gradi al naso molto passitosa, giusto per utilizzare un termine scaturito dalla fantasia di **Angelo Siragusa (Trimmatura)**, con una bella luppolatura. La **Re Ale Extra**, invece, era particolarmente ruffiana, con quella sua complessità di agrumi vari, cedro, bergamotto e citronella che riuscivano ad oltrepassare la spessa coltre di densissima schiuma. Il sapore era persistente e pieno coi suoi 6 gradi alcolici, il tutto era completato dai luppoli, fini, presenti ma mai invadenti.



Gli **Homebrewers Siciliani**, invece avevano portato in degustazione alcune loro ottime creazioni, iniziando con una **Double** (o **Dubbel**), dal naso tropicale, molto complesso, tendente alle sfumature di caramello con una corposità non comune, dovuta ai suoi ben 8 gradi, ed un'ottima luppolatura. Poi è stata la volta di una **Brown Ale** dagli intensi profumi di fiori vari non ben distinguibili, rabarbaro e caramello, meno persistente al palato rispetto alla precedente, ma anch'essa pastosa coi suoi 6 gradi e ben luppolata. Infine una **Ipa** dagli intensi profumi di gelsomino, salvia, basilico e citronella, ed una **Imperial Russian Stout** dai forti sentori di whisky e cacao sudamericano, ma ancora da ben amalgamare e bilanciare.

Durate la serata non sono mancate le chicche, come ad esempio le ultime bottiglie rimaste della prima cotta di **Indica** del **Birrificio Irias**, rappresentato per l'occasione dal Mastro Birraio **Turuzzu Blandi**, preparata all'apertura degli impianti nel Dicembre del 2013. Questa **Indica** era in versione **Strong**, più luppolata, con un naso insolitamente ricco di fieno, fiore di ficodindia e sentori tropicali con una lontana nota di caramello. Al palato era più secca rispetto alle versioni che l'hanno seguita, meno abboccata con un miglior bilanciamento dolce-amaro.

Infine, per me, è stata una buona occasione di assaggio delle ultime due nuove creature di **Michele Cartaino**, il birrificio **2BE on not 2BE** ha infatti recentemente lanciato una **Golden Ale** chiamata **Amami**, e una **Double Extra** dal nome **BBassett**, la prima dai profumi speziati ed agrumati ricchi di zagara, bergamotto e zenzero, con una conferma dei sapori al palato, dove i 5,5 gradi alcolici ed i bilanciati luppoli ne hanno ulteriormente migliorato la piacevolezza; la seconda invece attaccava subito con un profumo molto armonico, un tutt'uno dal quale con difficoltà sono riuscito a tirar fuori delle note di fragola, lampone, fiori gialli e un leggero sentore di polvere di caffè e caramello, ottima la pastosità al palato coi suoi 7,7 gradi, buono il bilanciamento con l'amaro dei suoi luppoli.

Leonardo Di Vincenzo e la birra siciliana all'Extra Hop di Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 30 Novembre 2014 17:04

moocasa_albumid=6086656269247567281