

LA FOSSA DEL LUPPOLO... CIECA



L'Associazione Culturale La Fossa del Luppolo, tra i suoi eventi in calendario per l'anno 2014, prevedeva una serata all'insegna della cultura birraia con una degustazione alla cieca. Così è partita la solita macchina organizzativa tra volantini, social network ed il buon vecchio e sempre valido passaparola con l'appuntamento fissato per giovedì 27 marzo presso il Ristorante "Il Galeone" nel centro storico di Sogliano al Rubicone. Dopo qualche timore iniziale dovuto alla tipologia di serata (cieca?? E che roba è??..no ma io non so di niente di birra...ma poi non le riconosco e faccio una figuraccia...), il mercoledì sera ci siamo ritrovati con ben 18 iscritti, tanto da avere il timore che le birre, acquistate il giorno prima, non fossero sufficienti per tutti!

Inizio fissato per le ore 21, alle 21,30 Nicola e Giovanni erano già in piedi ad illustrare la serata agli ospiti tutti seduti: una classica degustazione di birre alla cieca con i partecipanti chiamati a degustare e poi descrivere (tramite l'apposita scheda fornita da mo.bi) n.6 birre appartenenti a stili e tradizioni differenti; alla fine vengono svelati i risultati e chi si avvicina maggiormente alle caratteristiche delle birre viene omaggiato con un simpatico premio.

La location si è rivelata perfetta sia per la tipologia di serata sia per..il clima! Mentre fuori fin dal pomeriggio si stava scatenando un vero e proprio nubifragio, noi ci trovavamo in una saletta riservata del ristorante con un bel tavolo a ferro di cavallo attorno al calore di uno splendido camino acceso. La famiglia Gianfanti, titolare del Galeone, ha accompagnato l'intera serata con un ricchissimo buffet pieno di prelibatezze fatte a mano a base di prodotti tipici locali: ricco antipasto con salumi e piadina, crostini, verdure sott'olio, crespelle al formaggio, carpaccio di funghi e crostate varie finali.

Molto variegata la composizione dei partecipanti alla serata, si spaziava proprio a 360°: dai più seri conoscitori e valutatori di ogni birra bevuta che si soffermavano minuti e minuti su ogni riga della propria scheda, a chi ha preso la serata più alla leggera e

faceva un mix tra compilazione – buffet – chiacchiere, fino ad arrivare a chi si trovava per la prima (!) volta a bere una birra artigianale e comprensibilmente si è trovato in difficoltà; un grande applauso a questi ultimi per la loro voglia di mettersi in gioco.

Sono state quindi servite le birre (15 cl per tipologia) per ognuna delle quali, oltre la compilazione della scheda, era previsto un piccolo dibattito tra tutti i partecipanti; vista la tanta curiosità dei degustatori si è deciso un cambio di programma in corsa: ogni 2 birre servite ne veniva svelata immediatamente l'identità per dar modo ad ognuno anche di escludere certi stili per quelle successive.

Il tempo è letteralmente "volato" tra bicchieri, cibo, due chiacchiere, schede da compilare, le consuete "pause sigaretta" e si è giunti al tanto atteso finale: la proclamazione del vincitore! Vista la gremita tavolata abbiamo deciso di optare per l'autovalutazione: Nicola ha riepilogato le caratteristiche di ogni birra ed ognuno ha provveduto ad assegnarsi un punto per ogni caratteristica individuata; partendo dal fatto che nessuno è riuscito ad riconoscere completamente nessuna birra (nicola si è divertito a mettere tutti in difficoltà con la scelta delle birre..) si è optato per valutare in primis: stile e fermentazione.

Sulla base di ciò ci siamo ritrovati con due persone a pari merito (Francesco Rodriguez e Nicola Botteghi) che sono andate allo spareggio valutando la nazionalità ed il grado alcolico: l'ha spuntata francesco per un solo punto!!

Un plauso speciale al nostro vicepresidente Stefano Pruni che non ha raggiunto i finalisti per un solo punto, bravissimo Steve!!

Premiazione di rito con il vincitore che si aggiudica 3 preziosissime birre offerte dalla Fossa del Luppolo (una delle quali lo abbiamo "costretto" a farci assaggiare subito...) e foto di gruppo finali.

Il tempo per altre quattro chiacchiere attorno al camino e conclusione della serata tra i complimenti di tutti i partecipanti ed un arrivederci ai prossimi eventi della nostra associazione.

N	Naz.	Birrificio	Birra	Stile	Ferm.	Alc.	Identificazioni						
							Naz	Birrificio	Birra	Stile	Ferm.	Alc.	Diff.
1	BELGIO	Brouerj de Glazen Toren	D'erpe-Mere	Saison	A	6,9°	47%	0%	0%	18%	82%	5,7°	1,2° -
2	ENGL	St. Peter's	Cream Stout	Stout	A	6,5°	76%	0%	0%	23%	82%	6,7°	0,2° +
3	ITALIA	Angelo Poretti	3 Luppoli	Lager Industriale	B	4,8°	29%	0%	0%	41%	82%	4,9°	0,1° +
4	ITALIA	Lariano	Tripè	Belgian Triple	A	8°	0%	0%	0%	47%	82%	7°	1,0° -
5	USA	Sierra Nevada	Torpedo Extra Ipa	Imperial/Double Ipa	A	7,2°	6%	0%	0%	17%	71%	7,6°	0,4° +
6	GERM	Hacker-Pschorr	Animator	Doppel Bock	B	8,1°	23%	0%	0%	12%	23%	7,2°	0,9° -

N.1 SAISON D'ERPE MERE – DE GLAZEN TOREN

Voto medio: 6,8



La prima birra ha spiazzato un po' tutti: difficoltà nella compilazione della scheda e silenzio che piomba in sala. Solamente in 3 riescono ad individuare lo stile, tante caselle bianche, 2 persone che parlano di weizen(!?), sottostimata dal punto di vista

alcolico (-1,2° in media) ma una cosa accomuna tutti: anche se secondo alcuni un po' troppo amara, risulta essere molto ma molto piacevole.

N.2 CREAM STOUT – ST PETER'S

Voto medio: 7



Il colore aiuta a circoscrivere i possibili stili ma anche qui qualche difficoltà: molti riconoscono la nazionalità (76%) ma pochi lo stile (23%) lasciandosi fuorviare dal simile "porter".

Ottima la percezione del grado alcolico, soprastimato di soli 0,2° in media.

N.3 BIRRIFICIO PORETTI – 3 LUPPOLI

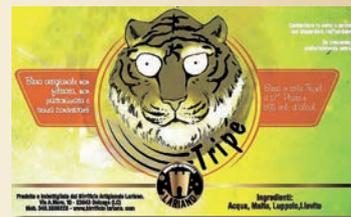
Voto medio: 5,3



La classica birra "ad inganno" infilata all'interno di una cieca; tutti concordi nell'assegnargli il voto peggiore della serata ed a notarne la differenza rispetto agli assaggi precedenti. Per la nazionalità molti parlano di Germania (qualcuno parla di Augustiner: non scherziamo!) ma il riconoscimento dello stile è buono (41%); riguardo ai commenti: bè, lasciamo stare...

N.4 TRIPÈ – BIRRIFICIO LARIANO

Voto medio: 7,4



Birra vincitrice della serata per quanto riguarda il voto, complimenti da parte di tutti, buona l'individuazione dello stile (47%) ma nessuno ne

indovina la nazionalità poiché (come dare torto) la maggior parte si fa attrarre dal Belgio. Leggermente sottostimata per la gradazione alcolica (-1,0°), molti ne richiederebbero...un altro assaggio!

N.5 TORPEDO EXTRA IPA – SIERRA NEVADA

Voto medio: 7,1



E anche qui devo ammettere di non essere stato molto "tenero" con i nostri degustatori: ok per quanto riguarda l'individuazione dello stile Ipa (in tanti se ne sono accorti), ma ai fini della corretta individuazione era necessario indicare Imperial o Double Ipa, quindi una percentuale di individuazione bassa (17%). Per la nazionalità molti parlano di Gran Bretagna (Brew Dog) o di Danimarca (Mikeller) ma quasi nessuno (6%) individua gli Stati Uniti. Per quanto riguarda l'alcol ci si avvicina molto (0,4° di scarto in positivo)

N.6 ANIMATOR – HACKER PSCHORR

Voto medio: 6,9



Finale di serata con questa doppelbock non molto conosciuta di cui pochissimi individuano lo stile (2 persone), alcuni parlano di Barley-Wine o di Ale, molti lasciano lo spazio bianco. Riguardo la nazione, ci si orienta molto sull'Inghilterra. Frequenti i commenti: "sono alla fine, non capisco più niente..." "ormai non so più"... "ho in bocca troppi sapori..." Leggermente sottostimato il grado alcolico (-0,9°).

A cura di:
Associazione Culturale "La Fossa Del Luppolo"
Pzza Garibaldi, 28 – 47030 Sogliano al Rubicone (FC)
info@lafossadelluppolo.it | www.lafossadelluppolo.it

Le immagini delle birre assaggiate provengono da:
www.birrificioporetti.it - www.ratebeer.com
www.bunitedint.com - winestyle.ru
www.artedellabirra.it - theyearofbeer.wordpress.com





Qui sotto: I finalisti Francesco (vincitore) e Nicola (2° e 4° da sin) con il padrone di casa Alessandro (6° da sin) e i ragazzi della Fossa del Luppolo

