

CHIARA

LAGER TIPO MONACO

© 1999
cittavecchia
BIRRA ARTIGIANA TRIESTE

LA BORA

È un vento secco e freddo che scende al mare, con violenza, dall'Altipiano carsico che circonda Trieste, soprattutto nella stagione invernale. È il frutto dell'incontro tra un mare relativamente caldo e un retroterra elevato e freddo: quasi un simbolo della città, cresciuta dall'incontro tra il continentale Impero austriaco e il tepore dell'Adriatico.

La bora è un vento a raffiche fortissime, che gettano a terra le persone e impediscono alle navi di salpare: una volta, racconta una famosa canzone, ha soffiato così forte che ha rovesciato perfino un tram. Ma i triestini sono in fondo orgogliosi di tanta ingovernabile forza, e anche se si lamentano cantando: "...comare che inferno! che vada in malora la bora d'inverno!", si deve poi concludere "eviva la bora che vien e che va!".

Descrizione Una birra a bassa fermentazione ispirata alle Pilsner di antica concezione boema e tedesca, ma con uno spiccato senso dell'umorismo a partire dal nome...! Nate dall'originario metodo di produzione inventato da Josef Groll nel 1842, le Pilsner lager sono state per anni nell'immaginario collettivo sinonimo di Birra. Testimoni di tante scorribande tra amici al bar, di serate e di picnic estivi, restano ancor oggi birre affascinanti, soprattutto quando l'abilità del mastro birraio le sa rendere davvero personali. E se CHIARA fosse un nome di donna, sarebbe gentile ma decisa, semplice ma sensuale, leggiadra ma di carattere. seduta sul Molo Audace a guardare il mare azzurro del golfo solcato dal soffio della bora.

Colore dorato brillante dalla schiuma fine, densa e persistente

Profumo risalta il malto e un gradevole profumo erbaceo di luppolo che affascia ma non invade

Gusto note gentili di miele, una lieve acidità bilanciata da un'amarezza contenuta che ti spinge al secondo bicchiere!

Stile di appartenenza Pilsner lager

Gradazione alcolica 4.9% vol.

Gradazione Plato 12,5° (il Plato è la densità degli zuccheri presenti nel mosto)

Unità di amaro 24 IBU
(International Bitterness Unit)

Bicchieri suggerito alto e stretto per lasciar intravedere la brillantezza e contenere la schiuma

Temperatura di servizio 7° C

Note di servizio è una birra da consumare fresca perché non ama l'invecchiamento. La sua durata media è di circa 8/12 mesi. Come tutte le birre artigianali non ama le fonti luminose. Si conserva al meglio a circa 10°.

Abbinamenti consigliati primi delicati, carni bianche, pesce anche bollito, la classica pizza e formaggi freschi. Cucine allegre e una valanga di amici con cui goderne più di un bicchiere

Formati disponibili 0.33 l e 0.75 l

Primo anno di produzione 1999

Music tip *Dream a little dream of me (The beautiful South) guardando French Kiss*



E' lei la classica Cittavecchia!

Chiara è, assieme alla Rossa, la prima birra che ho realizzato. Non volevo stupire quanto piuttosto sperimentare e creare la mia identità di birraio, partendo dal più classico degli stili, interpretando i malti tedeschi e il luppolo per costruire l'ossatura di Cittavecchia. Non lo so se ci sono riuscito, ma lei continua a piacere e rimane il mio "cavallo di battaglia".

Michelle B.