

# ROSSA

LAGER TIPO VIENNA

  
1999  
cittavecchia  
BIRRA ARTIGIANA TRIESTE

## IL PONTEROSSO

A Trieste il mare si spinge fino al cuore della città per mezzo di un lungo, dritto canale, scavato secoli fa tra le vecchie saline. Lo attraversava l'antico Ponte Rosso in legno che si apriva alzandosi, per permettere ai grandi velieri di attraccare. Nei palazzi attorno abitavano ricchi mercanti serbi che dalle finestre potevano ammirare giù nel Canale le loro navi cariche di merci di paesi lontani.

La Piazza Ponterosso densa di bancarelle di frutta, verdura, fiori, era punto di incontro, crocevia di umanità: mercanti serbi, greci, tedeschi, armeni, ebrei che discutevano gli ultimi arrivi dal Levante e commentavano le ultime novità da Vienna, serve impegnate a tirare sul prezzo con le venderigole, le venditrici padrone della piazza, facchini dei vicini magazzini che si riposavano accanto a una fontana. Su tutto echeggiavano le larghe vocali del dialetto triestino, divenuto lingua franca tra le diverse comunità di mercanti. E chiacchiere, grida, imprecazioni, risate si spegnevano attorno ai tavoli, nella densa schiuma di un boccale di birra ambrata.

**Descrizione** Una bassa fermentazione ispirata al classico stile austriaco nato dalla fantasia di Anton Dreher nel lontano 1840. Le Vienna lager dopo un periodo di declino sono ricomparse nelle proposte brassicole dei birrifici artigianali. A Trieste, dove la birra si distingueva dal colore, abbiamo voluto mantenere la semplicità. Ma attenzione: non è una rossa dalla folta chioma e dal carattere acceso alla Jessica Rubbit, quanto piuttosto una gentile Sirenetta di disneyana fantasia, da assaporare con tutta la leggerezza che si conviene in una situazione informale!!!

**Colore** ambrato brillante dalla schiuma densa

**Profumo** lieve carattere di malto tostato e aroma contenuto di luppolo

**Gusto** secca e di media corposità

**Stile di appartenenza** Vienna lager

**Gradazione alcolica** 5.1% vol.

**Gradazione Plato** 13,3° (il Plato è la densità degli zuccheri presenti nel mosto)

**Unità di amaro** 26 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 piatti tipici regionali, primi e carni saporite, insaccati e tutti i formaggi

**Formati** disponibili 0.33 l e 0.75 l

**Primo anno di produzione** 1999

**Music tip** *Autumn Leaves*  
(Paula Coole)



### La rossa che non ti aspetti!

*Rossa è, assieme a Chiara, la prima birra che ho realizzato. Agli inizi della mia carriera di birraio non vi era una diffusa cultura di birra e nei locali si bevevano semplicemente bionde o rosse, da cui l'idea di non cambiare le regole dei giochi. Kuaska in proposito mi chiese: "il tuo cane si chiama Cane?" e ci siamo fatti una bella risata, ma tutto'ora il gioco continua e le mie prime due birre sono anche le più apprezzate e conosciute. Forse perché ciò che conta non è stupire con un nome, ma convincere con il gusto?*

*Michèle B.*