

WEIZEN

BIRRA AL FRUMENTO

1999
cittavecchia
BIRRA ARTIGIANA TRIESTE

IL CASTELLO DI MIRAMARE

C'è un castello sul mare, Miramar, bianco e dolce come una torta nuziale, circondato da uno splendido parco. E c'era una volta un principe, o meglio un arciduca, Massimiliano, niente di meno che il fratello dell'Imperatore d'Austria Francesco Giuseppe. C'era una principessa, Carlotta del Belgio, che sposò Massimiliano: il castello era il loro nido d'amore, costruito per desiderio dello sposo. Ma il loro tempo lì fu troppo breve: l'alta politica internazionale decise che Massimiliano doveva diventare Imperatore del Messico. L'arciduca sbarcò nel suo impero, dove però era in corso una rivoluzione, venne imprigionato e fucilato. La sua principessa morì lontana da Miramar, completamente pazza. Chissà quanto desiderava Massimiliano andarsene lontano? Noi preferiamo immaginarlo nel suo parco in riva al mare, verso sera, mentre discute con il capo giardiniere di quegli alberi appena arrivati dalle lontane Americhe: ancora accaldato per la lunga giornata estiva, sorseggia una birra weizen.

Descrizione Una Hefeweizen ad alta fermentazione ispirata alla più ampia categoria delle Weissbier originarie della Baviera. Weiss cioè bianche e Weizen cioè frumento, queste birre contengono almeno il 50% di frumento non maltato anche se in verità sul colore ci sono parecchie eccezioni. Il lievito utilizzato (Hefe in tedesco) è ciò che va a caratterizzare la tipologia. Un lievito che esalta le note fruttate di banana e bubble gum e la sensazione di dolcezza. La tipica nota acidula data dal frumento mette in pace le papille che qui non trovano l'amarezza tipica del luppolo, ma una squisita e fragrante aromaticità.

Nella sua categoria ha ricevuto il primo premio all'edizione 2017 del Concorso Cerevisia

Colore biondo velato

Profumo un'esplosione di frutti esotici maturi e banana in cui fanno capolino anche una punta vanigliata e la speziatura del chiodo di garofano

Gusto è il perfetto connubio tra dolce/amaro e acidità, esplose anche in bocca la banana e il bubble gum nella sua forma più elegante. Fresca e dissetante è la birra estiva per eccellenza

Stile di appartenenza Hefeweiss

Gradazione alcolica 5% vol.

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

Unità di amaro 21 IBU
(International Bitterness Unit)

Bicchieri suggeriti il troncoconico Cittavecchia è un comodo e valido sostituto del classico Weizenbecker: si intravede la tipica velatura e la schiuma ricca di profumo è ben trattenuta ma offerta alla bocca in modo delicato.

Temperatura di servizio 5-7° 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 7-10°.

Abbinamenti consigliati perfetta con il pesce anche fritto o crudo, crostacei e frutti di mare, oppure con il maiale bollito di austro-ungarica memoria. Ama l'amicizia e le chiacchiere.

Formati disponibili 0.33 l e 0.75 l

Primo anno di produzione 2000

Music tip *Lemon Tree*
(*Fool's Garden*)



Esotica, aromatica, divina Weizen...

Mi sono affacciato alla Weizen nel 2000, attirato dall'effetto che il frumento e un particolare tipo di lievito dà alla birra. Non ho voluto darle un nome particolare perché questo tipo di birre molto riconoscibili e caratterizzate vanno apprezzate così come sono. Il loro pregio è tutto nell'equilibrio, nell'armonia tra il naso fruttato e il corpo strutturato. Un'ottima birra in riva al mare per inebriarsi di profumi e freschezza.

Michelle B...