UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE
hic sunt futura

"BIRRA DELL'UNIVERSITÀ DI UDINE"
ANNO ACCADEMICO 2018/19

STILE: Biére Blanche (100% italiana)

TIPOLOGIA: alta fermentazione, rifermentata in bottiglia

ALCOL: 4,5% v/v

GRADO SACCAROMETRICO: 12,5 °P

MALTI: malto pils + malto "weizen" + frumento friulano non maltato

LIEVITO: secco, da alta fermentazione (stesso lievito per la rifermentazione)

LUPPOLI: Magnum (Kettle hopping) + Cascade (Late hopping e dry hopping)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 – 8 °C

ABBINAMENTI SUGGERITI: primi leggeri (es. tagliolini alle erbe), carni bianche, pesce alla griglia, carpacci di pesce bianco e crostacei; formaggi non eccessivamente stagionati con composte e miele; dolci secchi (es. crostata di mele fresche).

IMPRESSIONI GENERALI

***Aroma*: delicati aromi speziati con prevalenza di note agrumate che derivano dal bergamotto e dalla scorza di arancia dolce e amara. Caratteristico dello stile anche il gradevole profumo di coriandolo accompagnato da un leggero aroma di luppolo speziato-erbaceo derivante dal dry hopping.**

***Aspetto*: colore paglierino chiaro, la birra si presenta opalescente per la presenza del lievito e del frumento non maltato che le danno una apparenza quasi lattiginosa, tipica della stile. Schiuma consistente e densa, bianca quasi come panna, con ritenzione molto buona.**

***Gusto*: piacevole gusto maltato-dolce insieme a un fruttato agrumato. Una leggera nota acidula la rende beverina e rinfrescante con un gradevole finale secco. Il gusto fruttato/agrumato e speziato di coriandolo sono lievi ed equilibrati, il gusto di luppolo è appena percettibile, l'amaro non interferisce con i gusti rinfrescanti di frutta e spezie e non persiste nel finale.**

***Cenni storici*: stile belga vecchio di 400 anni, scomparso negli anni '50 e fatto rivivere da Pierre Celis negli anni '60 a Hoeegarden in Belgio Presenta caratteristiche che ricordano l'antichissimo uso del *gruit*, miscele di erbe aromatizzanti che venivano impiegate prima dell'avvento del luppolo. Una birra che è un vero pezzo di storia del mondo brassicolo belga.**

Storia: stile belga vecchio di 400 anni, che era scomparso negli anni '50, ma che rinacque grazie a Pierre Celis alla Hoegaarden e col tempo è cresciuto costantemente in popolarità, sia presso i moderni produttori artigianali che tra i produttori per il mercato di massa che la considerano una birra estiva un po' fruttata.

***Aroma*: per questa Amber ale sono stati utilizzati luppoli americani e tedeschi, l'aroma è moderato e presenta le caratteristiche della varietà americana Cascade (agrumato, frutta tropicale, pompelmo) e tedesca Mittelfruh (elegante e leggermente speziato, floreale, erbaceo). Note di malto moderate con toni di caramello che bilanciano il luppolo.**

***Aspetto*: colore ambrato, ramato. Schiuma compatta, colore avorio/nocciola. Si presenta con buona limpidità anche se le versioni con dry-hopping, come in questo caso, possono essere leggermente velate.**

***Gusto*: luppolo da moderato ad alto con le caratteristiche della varietà americana Cascade e delle varietà tedesche Mittelfruh e Magnum. I gusti del malto sono equilibrati, evidenziando una iniziale dolcezza, seguita da un moderato caramello. L'amaro e il malto sono bilanciati e si sostengono bilanciandosi a vicenda. Il dolce caramellato e la percezione amara del luppolo possono perdurare piacevolmente nel finale. Il corpo è pieno con carbonazione medio-alta. Finale delicato senza astringenza.**

***Cenni storici*: moderno stile artigianale americano sviluppatosi come variazione della American Pale Ale. Questa birra era molto popolare nella California settentrionale (amante del luppolo) e nell'area nord-ovest del Pacifico, prima di diffondersi in tutta la nazione.**