Un brindisi di Natale a tutta birra con Amarcord, l’arte della birra

Rimini, 12 dicembre 2016 – Le competenze e la passione del territorio, **Amarcord l’Arte della Birra** e Podere Vecciano unite all’esperienza tutta tedesca del Mastro Birraio Oliver Vesseloh: nasce così **la nuova etichetta Doppelbock “A”** di Birra Amarcord che sarà lanciata sul mercato a ridosso delle festività natalizie.

Per la realizzazione di questa Birra è stato avviato nel 2015 un vero e proprio progetto brassicolo frutto dell’incontro di percorsi diversi. Percorsi e professionalità che ben miscelate, hanno dato vita a qualcosa di originale e innovativo.

La Doppebock “A” è una birra rispettosa negli ingredienti della tradizione di purezza bavarese, prodotta con l’aggiunta dopo le prime quattro settimane di maturazione di luppoli in dry-hopping (aggiunta in mosto freddo). Al termine di questa fase la birra è stata spostata per l’affinamento in botti di rovere francese, dove fino ad ora era stato fatto maturare del Sangiovese. Con questo passaggio, la birra si è arricchita di nuove e più complesse sfumature sensoriali date dalla micro-ossigenazione garantita dalla porosità naturale del legno e dal ruolo di particolari lieviti “selvaggi”(Brettanomyces) presenti nelle botti stesse.

Giunto il momento atteso, la birra è stata trasferita in bottiglia per l’ultima rifermentazione della durata di tre settimane.

Davide Bigucci, titolare dell’Azienda Agricola Podere Vecciano di Coriano, sempre pronto ad accettare nuove sfide e legato da rapporti d’amicizia con Birra Amarcord è stato da subito l’uomo giusto per il progetto Doppelbock “A” per il quale ha messo a disposizione le sue indiscutibili conoscenze dell’antica tradizione della maturazione in botte e le preziose botti in rovere.

Oliver Wesseloh è birraio, biersommelier campione del mondo della categoria nel 2013, consulente per progetti speciali in ambito birrario. Nel Dna ha una formazione tedesca fatta di precisione e rispetto per le tradizioni e gli ingredienti arricchita dai lunghi viaggi negli States.

Nel 2012 ha dato vita al birrificio Kehrwieder, sottolineando fin dal logo il fatto che si tratta di una “Kreativbrauerei” a voler far capire da subito la sua filosofia produttiva fatta di libertà personale d’espressione e desiderio di percorrere nuovi sentieri del gusto.

Non è un caso dunque che l’incontro con “la birra di casa nostra” sia avvenuto in un territorio “di confine”, quello del vino, e che abbia portato

come primo frutto la Doppelbock “A”, birra che entrerà a fare parte delle birre limited edition di Birra Amarcord, l’Arte della Birra.

Laura Ravasio – Nuova Comunicazione Ufficio Stampa

email ravasio@nuovacomunicazione.com – 348 9330574

www.nuovacomunicazione.com