Nöel Chocolat, la birra Baladin per il Natale 2019

La birra di Natale rappresenta per ogni mastro birraio un’occasione ghiotta per esprimere il proprio estro. Questo è dovuto al fatto che la birra di Natale, pur essendo considerata tra le birre invernali, normalmente consumate nelle festività natalizie e pur essendo di tradizione secolare, non è identificata in uno stile brassicolo preciso.

Ogni nazione, ogni mastro birraio, si esprime producendo birre tendenzialmente di elevata gradazione alcolica, sovente caratterizzate dall’uso delle spezie che frequentemente ricordano le festività natalizie come la cannella, lo zenzero, il cacao o cioccolato e le scorze di arancia, per citarne alcune.
Per Baladin e Teo Musso, questo è un invito alla creatività che nell’edizione 2019 si è espressa attraverso l’uso di un prezioso quanto raro cacao, fornito dall’amico e maestro cioccolatiere Gianluca Franzoni di Domori: il Criollo, varietà Chuao.

LA BIRRA
Birra scura, di color marrone tonaca di frate, si presenta con una schiuma compatta e persistente. Al naso profumi di cioccolato che si armonizzano con leggere note torrefatte e di frutta secca riconducibili al cereale con cui viene prodotta. L’uso sapiente di cacao Criollo di Domori, nella rara, pregiata e aromatica varietà Chuao, caratterizza la birra fin dal primo sorso evidenziando piacevoli e calde note di cioccolato - ben equilibrate con i sentori di cereale torrefatto - che evocano ricordi di frutta secca. Presente la nota amaricante del luppolo che lascia in bocca un equilibrato retrogusto tra dolce e amaro, appagante ad ogni assaggio.