

n° 2/2023 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



disegno @lorenz_animator

FIERE Reportage da Beer&Food Attraction 2023 **BACK** Timossi Experience 2023 **EVENTI** Meraveja **LOCALI** Officine Birrai **ON THE ROAD** Guinness Six Nations 2023 **IN VETRINA** HB PURE, Peroni Nastro Azzurro Stile Capri, Kuhbacher e CuginoEat **SPECIALE** Hijos del Maguey, Agave Cocktails **FORMAZIONE** Bitburger all'Accademia Doemens

Spigolature 50 - 52

Dentro La Cotta 54



36 IN VETRINA

• Da HB München, arriva **HB PURE**, una birra chiara creata esclusivamente per il settore Horeca.



• Design moderno, fresco e raffinato per **Peroni Nastro Azzurro Stile Capri**, la nuova birra dell'estate italiana.



• **Matrimonio tra Birra Kühbacher e CuginiEat**, diario di un incontro tra parole e immagini.



42 SPECIALE

• **Hijos del maguey**, piccola selezione dei migliori distillati di agave in commercio in Italia.



• **Agave Cocktails**. I bartender "moderni" hanno bisogno del Tequila e del Mezcal...i classici Paloma, Naked and Famous e Illegal e le creazioni Mi Bebe di Luigi Cippone, El Alebrije di Andrea Peconio e La Suerte di Paki Renzullo.



48 INNOVAZIONE

• Unicità, originalità e innovazione da **Futility design exploration** con **Daxi sliding desk**, il desk con ruote personalizzato.



50 BIRRE ARTIGIANALI

• Spigolature : Birra dell'Anno 2023

• Dentro la Cotta: le nuove birre in fermento

• **Decozione secondo Birrone**, progetto didattico culturale 2023.



58 DALLA CUCINA

• **Vivi la primavera con Demetra**: quattro ricette di stagione.



• **Si fa presto a dire Wurstel!** Svevi docet.

62 ATTREZZATURE

• **Cos'è BroilyGrill?** il BBQ 100% Made in Italy costruito da CASTA Professional Cooking Equipment.





di Matteo Fiorucci

• Hijos del maguey •

Piccola selezione dei migliori distillati dell'agave in commercio in Italia

MEZCAL LOS DANZANTES ESPADIN

Los Danzantes prende il nome dai "Danzanti Concheros", che traggono origine dai riti celebrativi delle civiltà pre-ispatiche e da quelli cristiani dopo l'occupazione spagnola. La distilleria, operativa dal 1997 nello stato di Oaxaca, usa solo agavi espadin e tobalà. Los Danzantes Espadin è un mezcal realizzato con agave 100% espadin. Gli aromi ben bilanciati di agave si fondono con un mix di erbe verdi e una forte freschezza. Viene prodotto in modo tradizionale. La cottura è in forno conico interrato, la fermentazione avviene in tini di legno di pino, la molitura con tahona tirata da cavallo. Ottimo come digestivo o aperitivo, ma anche come accompagnamento al cibo. Si può bere sia liscio che in miscelazione.



OJO DE TIGRE MEZCAL

Un Mezcal semplice ma allo stesso tempo complesso, nato dal desiderio di creare uno "spirito" di qualità eccezionale, frutto della tradizione artigianale della regione di Oaxaca e Puebla. Ideato dall'attore messicano **Luis Gerardo Méndez**, prende il nome da una pietra, l'Occhio della Tigre, un amuleto porta fortuna.

Ojo de Tigre Joven è di corpo medio, si presenta di colore cristallino. Si avvertono note fruttate, citriche, di mela verde e pera, seguite da sottili note di agave cotta, caramello e cacao affumicato, tipiche dell'espadin. Sul finale arrivano i sentori del tobalà: frutta secca accompagnata da note di agave cotta.

Ojo de Tigre Reposado si presenta di colore ambrato e di corpo medio. Note sottili di vaniglia, agave cotta si accompagnano a quelle del legno e del fumo sul finale. Al palato si presentano sapori di noci, caramello e vaniglia accompagnate da note fumose di agave nei sentori finali.



FORTALEZA TEQUILA BLANCO 40°

Prodotta secondo tradizione, nel rispetto dei tempi e con cura dei dettagli... una delle migliori tequila al mondo. Circa 30 ore di cottura in forno a vapore, più di 3 giorni di fermentazione in tini di legno aperti, da cui il mosto esce a 6°, 3 ore di molitura fatta con tahona in pietra vulcanica mossa meccanicamente. La doppia distillazione avviene in un piccolo e antico potstill di rame, a cui segue filtrazione a carbone. **Fortaleza Tequila Blanco**

40° ha profumo intenso di agrumi, agave cotto, burro e sfumature vegetali. La bocca è ricca di agrumi, agave cotto, olive, basilico e lime. Ha un finale lungo e profondo. Una tequila complessa ma di grande bevibilità.



TEQUILA CORRALEJO 99000 HORAS

Casa Corralejo, fondata nel 1775 da Don Pedro Sanchez de Tagle, ha sede nello stato di Guanajuato; la distilleria è immersa nelle piantagioni di *weber blu*, la preziosa agave fatta crescere circondata da alberi di limoni. Da qui le caratteristiche note citriche che la contraddistinguono. 99.000 Horas sono le ore che occorrono a produrre questa tequila esclusiva, di qualità superiore, che è commercializzata solo dopo un affinamento di 18 mesi in barriques di rovere americano. Dal colore ambra scuro, offre al naso note di cioccolato, vaniglia, mandorla e aromi di rovere, al palato è corposa e setosa con note di legno.





MEZCAL BRUXO NO. 3

Dalla **Distilleria Bruxo** (dal nome *brujo*, saggio, con la "x" in più a ricordare il Mexico) questo mezcal è il più famoso della linea e nasce da *agave barril*, varietà fra le più dolci e gentili.

Al naso note di agave, terra bagnata e agrumi, poi funghi e sottobosco, lascia intendere anche chiari sentori di caramello, chiodi di garofano e spezie autunnali. Assaggio cremoso, avvolgente e voluttuoso, esprime un interessante equilibrio tra note morbide quasi burrose e più fresche di lychee e si caratterizza per la lunga persistenza che ricorda, in modo netto, le noci pecan.



CASAMIGOS

Nasce nel 2013, ad opera di George Clooney, Rande Gerber e Michael Meldman, con produzione di tequila, disponibile nelle varietà Blanco, Reposado e Añejo. Nel 2017 Casamigos è acquistata da Diageo che, nel 2018, lancia Mezcal Casamigos.

Tequila Añejo, invecchiata 14 mesi in botti di quercia precedentemente utilizzate per premium whiskey americani, è ottenuta dalla raccolta manuale nella zona di Jalisco di agave 100% Blue Weber.

Si distingue per un aroma squisitamente puro, raffinato e complesso, con soffici note di caramello e vaniglia. È il risultato, perfettamente bilanciato, della dolcezza dell'agave Blue Weber riposata nelle botti di quercia, con sottili note speziate e un finale persistente e delicato al palato.

Mezcal Casamigos, prodotto nello stato di Oaxaca, è realizzato in modo artigianale esclusivamente con agavi Espadín. Disponibile nella versione *Joven* (o Blanco), Casamigos Mezcal è equilibrato, elegante con note armoniose di tamarindo, melagrana, banana e mango. Freschi aromi di menta, origano essiccato e timo danno carattere al mescal. Delicati accenni di affumicato, di liquirizia e sfumature minerali sono protagonisti di una persistenza vellutata. Tradizionalmente, questo liquore a base di agave si sorseggia a temperatura ambiente in piccole tazze di argilla chiamate copitas.



LA SERPIENTE EMPLUMADA AÑEJO TEQUILA

La tequila La Serpiente Anejo è prodotta a Jalisco dalla distilleria della **Valle De Tequila**. Prodotta artigianalmente, ha colore ambra dorato, profumi di pepe, miele, arancia e cannella. Al palato si avvertono aromi di spezie, frutta candita e zenzero. Ha una struttura morbida e complessa, grazie ad una lunga fermentazione, ad un invecchiamento di 13 mesi in botti di rovere americano. Una tequila Añejo deliziosa, floreale con delicati sentori di vaniglia, caramello, cioccolato, frutta carnosa e pane tostato.



MEZCAL ILEGAL JOVEN

Illegal è un perfetto equilibrio tra il sapore di agave *espadin* vivipara e una leggera affumicatura. Le piñas sono cotte in un tradizionale forno interrato e posizionate sopra le rocce vulcaniche. Il cuore delle agavi è poi tritato utilizzando la macina tahona. Dopo la fermentazione, innescata da lieviti indigeni, il mosto viene distillato due volte nella **Tlacolula Valley** di Oaxaca da un mezcalero di 4ª generazione. Il risultato è un mezcal estremamente fedele alla tradizione. Mesquite ed eucalipto, usati per riscaldare il forno, fanno sì che le piñas subiscano un contatto diretto minore con il carbone, in tal modo si ha una tostatura più uniforme. Il risultato è un profilo di sapore distintivo, dove il gusto dell'agave è accompagnato, piuttosto che dominato, dagli aromi dati dal fumo.

