
LoverBeer

Scritto da Gas il Birraio - 14/02/2010 21:00

Vi posto una piccola recensione sul birrifico Piemontese LoverBeer.

2002 inizio la mia attività di homebrewer con il nickname LoverBeer, dando così sfogo alla mia passione curiosa per il mondo della birra

2004 faccio assaggiare le mia BeerBera a Luca Giaccone, che per primo mi incoraggia a proseguire nella ricerca e a mettermi in continua discussione

2005 faccio assaggiare la mia BeerBrugna a Kuaska che ne rimane così impressionato da voler presentare le mie birre a Rimini e a Jean Van Roy (Cantillon) in occasione del Brassin Public.

2006 anche l'importatore americano Matthias Neidhart assaggia le mie birre e mi esorta a passare al professionismo. Con Kuaska ho condiviso in questi anni un assiduo e costruttivo percorso di ricerca che mi ha portato a decidere di trasformare la mia passione in una professione, per potermi dedicare a 360°. Kuaska dice oggi che Jean Van Roy (Cantillon) chiede spesso di me e dei miei progressi.

Lo stesso Jean ha, in più occasioni, manifestato la sua stima nei miei confronti ed una forte attenzione verso i miei progetti, che ritiene decisamente interessanti

Ho avuto negli anni vari apprezzamenti da noti degustatori come Joris Pattyn, Laurent Mousson e Schigi. Scambio regolarmente opinioni e ho ricevuto consigli da Jean Van Roy, Vinnie Cilurzo, Urbain Cotteau, Riccardo Franzosi, Beppe Vento, Danilo Meinero, Bruno Carilli e Mike Murphy.

Sempre con il chiodo fisso di fermentare la birra con i lieviti delle mie colline.

Ubicazione del birrifico:

Collina Torinese

Marentino in provincia di Torino

Strada Pellinciona, 7 - 10020 Marentino (TO)

Tel. 347/3636680

<http://www.loverbeer.com>

e-mail: valter.loverier@loverbeer.it

Impianto da 1000 Lt. personalizzato e realizzato secondo le mie idee da SteelFood visitabile su appuntamento

Come opero

Ad oggi sono un "One man band"

Solo produzione (no somministrazione)

Possibilità di vendita diretta su appuntamento

Uso di tini in legno per la fermentazione

Credo che uno degli ingredienti fondamentali per realizzare un buon prodotto sia un'enorme passione per ciò che si sta facendo, con conseguente dedizione (testa bassa e lavorare duro). Indispensabili sono anche la pazienza di attendere tutto il tempo che ogni singola azione richiede ed un grande rispetto per la natura.

Certo il sostegno e gli apprezzamenti dei grandi esperti mi stimolano a proseguire.

Cosa produco

Birre nate da un'idea forte, anche se ognuna è una nuova sfida

Birre la cui tecnica di produzione si sposa e si arricchisce con le tecniche tradizionali del mondo enologico, reinterpretando a volte stili dimenticati

Quando

Ad oggi il birrifico è formalmente attivo, anche se nella pratica, i prodotti non sono ancora pronti ma in fase di fermentazione o rifermentazione in bottiglia.

Sta comunque per arrivare un'intera gamma di birre sperimentate negli anni, e alcune novità, che stanno già maturando nel birrifico

La BeerBera è quasi pronta

BeerBera

Cito l'etichetta:

Prodotto ad alta fermentazione, nessun lievito aggiunto, fermentazione spontanea in legno grazie all'aggiunta di mosto d'uva Barbera.

Birra di grande freschezza e frizzantezza.

Ottima come aperitivo e per accompagnare primi piatti dal gusto delicato. Da provare anche con formaggi grassi, salumi o salmone.

alc. 8%

Disponibile nei formati 37,5cl e 75cl.

Ci tengo a precisare che per quantità di mosto (semplice spremuta di uva barbera d'Alba, pigiata e diraspata), per come viene impiegato, per la fermentazione in legno senza lievito e per la ricetta, il risultato ottenuto è diverso da molte birre italiane che impiegano uva o i suoi derivati. La mia non è una moda ma una precisa intenzione.

Sulle prossime ti posso anticipare che sono in maturazione (tempi lunghi):

- una ale che è stata fermentata esclusivamente in legno (no acciaio).
 - una Imperial Stout che si ispira ad una chicca che trovo ormai solo più al Kulminator (e chissà per quanto?)
 - la D'uvaBeer (fermentazione in acciaio) procedimento opposto alla BeerBera con l'impiego di mosto d'uva Freisa del mio territorio
 - la mitica BeerBrugna (già nota a molti appassionati) la definirei una Biere du Lambic che rifermenta con le susine damaschine
- e poi altre sorprese che svelerò più avanti.

Visiona la scheda dedicata al micro LoverBeer:

Link: <http://www.nonsolobirra.net/content/view/442/536/lang,italian/>

=====

Re:LoverBeer

Scritto da Gigi - 14/02/2010 23:18

Grandioso e coraggioso complimenti al birraio!

=====