



## Le nostre birre artigianali: LE AMERICANE



### Coronado Brewing Company

Il birrifico si trova e prende il nome dall'omonima penisola situata nella baia di San Diego in California ed è stato fondato, nel 1996, dai fratelli Ron e Rick Chapman. Nato come brewpub in una contea come quella di San Diego in cui le fabbriche di birra artigianali erano davvero poche, si distingue ben presto per chiarezza di idee e voglia di fare. Passano solo due anni e il sogno si materializza: la Coronado diventa a tutti gli effetti un birrifico e comincia a distribuire i propri fermentati. Dal 2004 l'azienda attua una serie di ammodernamenti rivolti soprattutto alla linea d'imbottigliamento, ampliamento dei locali, nuovi fermentatori, sale di degustazione e nel 2012 è edificata sulla terra ferma nella zona di Tecolote Canyon, una nuova sala di cottura. Quest'anno ha celebrato i suoi 20 anni e, per l'occasione, ha rinnovato il proprio logo, dando così un'ondata di freschezza anche alla propria immagine senza dimenticare che lo spirito della birreria, a conduzione familiare, non è cambiato ed è ancora profondamente ispirato e radicato alle proprie radici. I pluripremiati fermentati prodotti, circa 40 diversi, rispecchiano fedelmente lo stile West Coast e sono disponibili in 19 Stati americani e in dodici paesi al mondo.

#### *Premi e riconoscimenti:*

- Nel 2014 l'azienda è stata onorata con uno dei più prestigiosi encomi a livello mondiale nel settore della birra: il "*World Beer Cup Champion Best Mid-Sized Brewery & Brewmaster*", in sintesi è stata nominata la miglior craft brewery al mondo di medie dimensioni ad un concorso internazionale in Colorado .



## Easy Up Ale

Nazionalità: Stati Uniti  
Tipologia: American Pale Ale  
Colore: Dorato con riflessi arancioni  
Gradi: 5,2  
Formato: 35,5 Cl.

Dal colore dorato con riflessi arancioni, è coronata da un cappello di schiuma bianca di medie dimensioni e persistenza che lascia i segni del suo passaggio. Profuma di agrumi, crosta di pane, effluvi erbacei, floreali, speziati e resinosi. Nessuna sorpresa in bocca dove, dotata di un corpo e di una carbonatazione media, ritroviamo le stesse sensazioni percepite all'olfatto. Fresca, aromatica e beverina, i luppoli utilizzati conferiscono una sapidità agrumata e floreale ben bilanciata dalle dolci note del malto caramello. Perfetta per un momento di relax si congeda con un retrogusto asciutto e finemente amaro.

*Premi e riconoscimenti:*

- Medaglia di bronzo sia "all'Australian International Beer Awards 2016" sia al "Canned Craft Beer Awards 2016".



# peak Lorganic

## BREWING COMPANY

### PeakOrganic Brewing Company

Ubicata a Portland nello Stato del Maine (Stati Uniti nordorientali) è, come suggerisce il nome, dedicata alla produzione di craft beer biologica e certificata. Il suo papà si chiama Jon Cadoux, un homebrewing la cui esperienza risale agli anni '90 durante il periodo del college, quando la birrificazione era solo un hobby. Ben presto però il passatempo divenne "chiodo fisso" e quando si rese conto che l'utilizzo d'ingredienti biologici consentiva a migliori risultati e che le possibilità di creare birra biologica erano potenzialmente illimitate, Cadoux, capì che tutto avrebbe mutato in una professione. Dopo la laurea a Harvard fonda, nel 2005, la brewery impostando sin da subito la produzione sulla combinazione dell'amore per la birra con un'etica di eco-sostenibilità senza rinunciare al sapore. La filosofia aziendale è chiara e categorica: stimolare ed aiutare la crescita di aziende agricole locali ed utilizzo di materie prime solo di altissimo livello, provenienti esclusivamente da agricoltori e produttori nativi che condividono ed approvano la sua filosofia. Oggigiorno l'impresa vanta circa 25 varietà di birre e collabora con 40 aziende agricole regionali. Recentemente è diventata il primo produttore di craft beer a ricevere l'etichettatura "non OGM-Project" che certifica di non impiegare alimenti geneticamente modificati.

VICTORIA STATION®



### Peak Organic Ipa

Nazionalità: Stati Uniti

Tipologia: India Pale Ale

Colore: Dorato leggermente velato con riflessi arancioni

Gradi: 7,2

Formato: 35,5 Cl.

Veste un abito dorato leggermente velato con riflessi arancioni coronato da un capello di schiuma biancastra di medie dimensioni e persistenza. I luppoli utilizzati a freddo donano fragranze agrumate, di frutta tropicale, erbacee e resina; in sottofondo moderati toni maltati e di caramello. Con una carbonatazione ed un corpo medio, al palato vengono riproposti i sentori percepiti all'olfatto in un piacevole equilibrio. Biologica, fresca e bevibile, si congeda con un retrogusto secco, leggermente asciutto e con amaro fine e persistente.



### Black Diamond Brewing Company

Questa brewery nasce nel 1994 inizialmente come brewpub a Walnut Creek, una città situata nella Contea di Contra Costa in California, diventando, in brevissimo tempo, una meta per appassionati di buona birra, cibo tradizionale e musica dal vivo. Il nome fa riferimento alle locali miniere di carbone, dove, tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo si estraeva il famoso "diamante nero". L'appellativo è anche un omaggio allo spirito e al duro lavoro svolto dalle diverse etnie che hanno operato in questi luoghi ed hanno contribuito a creare l'America. Dopo dieci anni, nel 2004, il suo fondatore ed appassionato di birra, Joe Garaventa, decise, assieme all'amico Tim Bedbrenner, di edificare l'attuale brewery nella vicina e più grande città di Concord. L'anno successivo ha visto l'azienda dedicarsi ad una auto-distribuzione nel mercato locale ma la forte domanda dovuta alla continua crescita in termine di qualità hanno reso necessario, nel 2007, la pianificazione di una rete di distribuzione nazionale ed internazionale. Attualmente l'azienda produce circa una ventina di birre tra classiche, stagionali e speciali, reperibili in diversi stati anche d'oltreoceano e molte hanno conseguito riconoscimenti di prestigio. La storia ventennale di quest'azienda e l'immutato desiderio di sperimentare ne hanno fatto una delle protagoniste della rinascita birraia a stelle e strisce.



VICTORIA STATION®



### Rampage Imperial Ipa

Nazionalità: Stati Uniti

Tipologia: Imperial / Double India Pale Ale

Colore: Dorato con intensi riflessi arancioni

Gradi: 9,0

Formato: 35,5 Cl.

Versa un colore aranciato sormontato da un cappello di schiuma biancastra di medie dimensioni ma che si dissipa abbastanza rapidamente. L'imponente luppolatura dona un'energica aromaticità: sentori agrumati, di resina, prato appena tagliato e frutta tropicale si adagiano su un sottile cuscino di malto biscottato e caramello. Con una carbonatazione media ed un corpo tutto sommato modesto, vista la gradazione alcolica pericolosamente molto ben nascosta, il gusto richiama l'olfatto. Attacco dolce che in breve tempo vira verso un deciso amaro. Una birra intensa, strutturata, profumata con un retrogusto resinoso molto persistente.