Il caffè incontra la birra: nasce la Coffee Barrel Edition 2017

birra-caffe-ec6d5700

Da una collaborazione tra Gocce di Cioccolato e Birrificio Civale esce sul mercato una nuova birra: la Imperiosa Coffee Barrel Edition 2017. Si tratta di un'edizione speciale della Imperiosa con una maturazione di 18 mesi in barrique di rovere francese e con l'aggiunta di estratto a caldo di una particolare selezione di caffè monorigine brasiliano. Il caffè, selezionato dal torrefattore di Gocce di Cioccolato, Maurizio Galiano, è un blend al 50% di: Brasile dulce cerrado fine cup, un mono origine 100% arabica naturale cioè raccolto e direttamente essiccato al sole; Brasile Sul de Minas, un altro mono origine 100% arabica semi-lavato: i chicchi spolpati sono messi ad asciugare al sole ancora avvolti dalla mucillagine gelatinosa.

Il risultato? Una birra dalle molteplici sfumature dove i sentori di caffè e cacao si uniscono alle note date dalla lunga maturazione nel legno: il gusto è sempre quello pieno e deciso della classica Imperiosa, ma con un marcato sentore di caffè e note vinose donate dai 18 mesi di barricatura in botti di rovere di Chardonnay.

"Il caffè estratto a caldo – spiega Galiano - *è stato inserito nelle barrique e lasciato affinare per tre mesi. Il risultato è sorprendente e davvero complesso e siamo molto contenti di questa nuova collaborazione con il Birrificio Civale".*

Il Birrificio Civale di Spinetta Marengo (Al) inizia a produrre nel 2009, ma sviluppa e ricerca da sempre un legame con tutto il territorio piemontese e italiano. *"Abbiamo deciso di realizzare questo prodotto* – commentano **Vincenzo Civale e Daniele Cosenza** - *per rafforzare ulteriormente la nostra aspirazione a interagire sempre di più con le eccellenze artigianali del territorio piemontese: espressioni a 360° gradi che nascono direttamente dalla terra (prodotti della natura come spezie o miele), dall'artigianalità produttiva, ma anche dall'arte, le nostre etichette sono infatti una manifestazione tangibile di questa collaborazione con artisti del territorio".*

Eccellenza artigiana piemontese, Gocce di Cioccolato nasce nell’agosto 2002 e si sta affermando tra le più apprezzate realtà artigianali torinesi. Dopo una buona preparazione nel campo della pasticceria maturata in più di 15 anni di esperienza in vari ambiti del settore, i titolari stanno continuando a modernizzare molte lavorazioni migliorando in modo esponenziale sia la produzione che l’estetica dei prodotti, facendo ricerca e scegliendo sempre gli ingredienti migliori. Non da ultima l’attenzione per dolci adatti a chi soffre di intolleranze o a chi ha fatto del veganesimo uno stile di vita.

Nel 2009 Maurizio Galiano scopre casualmente il fascino della tostatura artigianale e realizza la possibilità di tostare il caffè nella propria sede con una piccola tostatrice. Da allora le cose sono molto cambiate: oltre all’apertura di una micro-torrefazione hanno acquistato in Honduras, insieme ad altri torrefattori e coffee lovers di Umami Area, una piantagione. *“Abbiamo iniziato a coltivare il nostro caffè* – spiega Galiano – *e presto lo venderemo nel nostro negozio. Intanto ci stiamo concentrando su caffè monorigine che serviamo oltre che in espresso anche come caffè filtro”.*