Torna Urbock 23, “il cognac delle birre”

urbock-03-b083747e

La sua bottiglia scura e l’elegante etichetta nera e dorata rendono Urbock 23° riconoscibile a colpo d'occhio. Conosciuta nel mondo anche come il "cognac delle birre", per la sua gradazione alcolica ed il sapore particolare che la rendono a tratti simile più ad un liquore che ad una birra, Urbock 23 è considerata da molti un prodotto da intenditori.

Urbock 23 è una birra di tipo Bock, prodotta in Austria dal Birrificio Schloss Eggenberg secondo la Purity Law tedesca del 1516, con acqua, malto d’orzo e luppolo. Il birrificio, lo stesso che produce la famosa Samichlaus, è specializzato in birre con una capacità di conservazione e di invecchiamento estremamente lunga. Urbock 23 ne è un esempio, può essere infatti conservata fino a cinque anni dopo la data di imbottigliamento. Urbock 23 viene fatta maturare 9 mesi nelle cantine del Castello di Eggenberg prima di essere imbottigliata e grazie a questo lungo periodo di maturazione sviluppa i suoi aromi e il suo corpo pieno e strutturato. Urbock 23 è infatti una birra dal corpo pieno, con un gusto cremoso di malto e frutta ed un sapore intenso di luppoli che contribuiscono ad un finale amarognolo. Si percepiscono aromi intensi e ben equilibrati di spezie e frutta.

Caratterizzata da un bel colore biondo dorato intenso, ha una gradazione alcolica di 9.6°. Il numero 23 sta ad indicare la gradazione saccarometrica, vale a dire i grammi di zucchero presenti in 100cc di mosto prima della fermentazione. Urbock 23 è perfetta in abbinamento con formaggi stagionati, carni saporite come il brasato o il tradizionale gulasch austriaco. In verità, si adatta benissimo anche a riscaldare una conversazione in una fredda serata invernale.