La nuova Old Ale parla americano: è tornata Founders Curmudgeon

curmudgeonmolassesslider-56291b39

Forte dei riscontri positivi ottenuti lo scorso anno, il birrificio del Michigan Founders ha deciso di produrre ancora una volta Curmudgeon, birra rara e peculiare, a metà strada tra una Old Ale ed un Barley Wine, invecchiata in botti di quercia.

Disponibile in quantità limitata e solo per un breve periodo, Curmudgeon interpreta in chiave americana l'antica tradizione inglese dello stile Old Ale, definito appunto "old" sia per la lunga Curmudgeonmaturazione sia per il carattere meditativo proprio di questa specialità. Invecchiata in legno di quercia, questa Founders ha un colore ambrato, profondo e intenso e una gradazione alcolica importante che raggiunge il 9,8% del volume.

Tra gli aromi, a farla da padrone è indubbiamente il malto. L'intenso profumo regala infatti quella dolcezza maltata che ricorda lo stile Barley Wine, anche grazie all'uso della melassa in fase di birrificazione. Nonostante il corpo pronunciato e complesso e l'alta gradazione alcolica, però, Curmudgeon presenta una scorrevolezza e una bevibilità sorprendenti.

Ancora una volta, quindi, il birrificio del Michigan è riuscito a racchiudere in una birra una precisa esperienza, una sensazione che sorso dopo sorso diventa più netta. Questa Old Ale evoca epoche lontane, serate trascorse in un pub sul porto tra burberi pescatori dalle vite intensamente vissute.

Un altro punto per il noto birrificio americano, apprezzato per spingere, birra dopo birra, il gusto verso l'insolito e il non scontato con specialità pluripremiate in concorsi e recensioni online. Le birre di Founders hanno un unico minimo comune denominatore: un complesso bouquet di aromi che le rende immediatamente distinguibili e impossibili da dimenticare.