Best Italian Berr: pluripremiata la Birra Antoniana

best-italian-beer-dbb3ad18

Il Best Italian Beer, concorso patrocinato dal Ministero dell'Agricoltura e rivolto a tutti i produttori di birra artigianale italiana, consacra Birra Antoniana nell’Olimpo delle migliori produzioni nazionali, che in questa edizione è stata pluripremiata.

Obiettivo del concorso era l’individuazione delle migliori specialità suddivise per stile. Le birre più votate hanno ricevuto, nell'ordine, il “Luppolo d'oro", il “Luppolo d'argento" e il “Luppolo di bronzo". Inoltre, a partire da quest’anno, è stato introdotto un nuovo premio speciale, il "Packaging Beer Award", che valorizza quei birrifici che rivolgono particolare attenzione al packaging e, più in generale, all'immagine del prodotto.

Il birrificio di Villafranca Padovana, pluripremiato, si è aggiudicato ben due Luppoli d’oro, due Luppoli d’argento, un Luppolo di bronzo e, in ultima, il premio speciale Packaging Beer Award, classificandosi al terzo posto della categoria 33cl.

Ma scopriamo ora chi sono le specialità vincitrici.

Luppolo d’oro è stata proclamata Birra Antoniana Stile Vienna, risultata la migliore nell’omonima categoria. Si tratta della prima referenza prodotta dal birrificio sin dalla sua nascita. Colore oro antico dai riflessi ramati, schiuma fine e compatta in un corpo morbido e avvolgente con note di malto, caramello e biscotto. 5.4% vol.

Il secondo oro se lo aggiudica Eremitani, in origine specialità invernale del birrificio e oggi disponibile tutto l’anno. Nella categoria English Old (Strong) Ale, con i suoi 6.3 gradi, Eremitani si è distinta per il profumo intenso, il colore rosso-ramato e quei sentori di caramello che evolvono in un finale al gusto di mandorla.

I due argenti sono andati a Birra Antoniana Portello, nella categoria Belgian Gold Ale, e a Pasubio, per lo stile Pilsner. L’elegante Portello profuma delicatamente di coriandolo e bucce d'arancia, con note di caramello e chiodi di garofano. Avvolgente e speziata, dimostra una forte personalità dovuta anche al generoso grado alcolico che si attesta a 6.5 gradi. Ma a non passare inosservata nella sua categoria è anche Pasubio, caratterizzata da malti Pilsner e Vienna e da un irresistibile bouquet dato da ben cinque luppoli differenti. Equilibrata, secca e decisamente invitante nei suoi 4.5 gradi alcolici.

Nella categoria Saison, al terzo posto troviamo una birra brassata con una materia prima molto speciale: il grano Timilia del Pane Nero di Castelvetrano, Presidio Slow Food. Il nome di questa specialità “Luppolo di bronzo” è Birra Antoniana Ponte Molino, corpo snello e accattivante con un bouquet di scorza d’arancia dolce, coriandolo e fiori bianchi. 4.5 gradi di freschezza fruttata e speziata color oro antico.

Infine, il premio speciale packaging, un’onorificenza che ad Antoniana, che idea e sviluppa internamente tutte le sue etichette, sta molto a cuore. Per la categoria 33cl, il terzo posto è di Birra Antoniana ai Tadi, Blanche raffinata dalle note fresche e agrumate con un finale speziato. I colori della sua etichetta richiamano l’azzurro del cielo a primavera, il sole alto e luminoso, e le prime fioriture dei papaveri tra le spighe che annunciano la maturazione del frumento, ingrediente principe dello stile Blanche.