La novità Birradamare Raaf

birradamare-mixerplanet-img-6fcb33d7

Dopo esserci “affumicati” al sole durante il mese di agosto, è giunto il momento di dissetarsi con una birra, guarda caso, affumicata, cioè una cosiddetta Rauchbier. È questa infatti la proposta di settembre del birrificio romano Birradamare, che ha deciso nel 2013 di rendere disponibili mensilmente le proprie birre più particolari, una al mese per i dodici mesi dell’anno, in quantità limitate come devono essere dei prodotti così particolari. Nel caso della RAAF l’obiettivo è perfettamente centrato grazie all’essiccazione dei malti su fuoco di torba, che donano alla birra un netto sentore affumicato predominante nell’aroma.
Il corpo di questa birra dal colore ramato è deciso e fa si che si abbini perfettamente con carni alla brace, ma anche con pesci e salumi affumicati e con formaggi discretamente stagionati.
RAAF ha una schiuma fine e compatta e presenta una luppolatura leggera, non invadente, per lasciare ampio spazio alle note affumicate che rendono davvero speciale questa birra italiana, grande esponente di uno stile finora prettamente tedesco, da assaporare in un bel boccale tradizionale.
Così come gli altri prodotti Birradamare, anche RAAF è distribuita in Italia e all’estero da Interbrau, azienda leader nel settore delle birre speciali, particolarmente attenta alla valorizzazione dei migliori birrifici nazionali.