

Imperial Coffee Stout **Otus**

La "2017" del Birrificio Otus di Seriate (Bg) è una birra che si presta all'invecchiamento. L'alta gradazione e la ricchezza dal punto di vista organolettico la rendono una birra adatta a diverse occasioni di consumo

Originariamente in inglese il termine "stout" indicava l'aggettivo "orgoglioso" o "impavido"; poi, dopo il XIV secolo, prese a significare qualcosa di simile a "forte, robusto". La birra Stout nasce nel XVIII secolo in Inghilterra, nel Birrificio Thrale, per essere inviata alla corte dell'Imperatrice Caterina II di Russia (da qui deriva il termine "Imperial"); l'elevato volume alcolico le consentiva di superare indenne il lungo viaggio at-

traverso il freddo del Baltico e di giungere a destinazione con aroma e sapore inalterati.

Completamente diverso da quelli già conosciuti, il nuovo modo di fare birra si diffuse presto in altri Paesi europei e oltreoceano. Oggi la Stout è consumata soprattutto negli Stati Uniti dove è molto apprezzata per il suo gusto ricco e profondo che soddisfa la predilezione degli americani per le birre corpose, infatti i birrai degli States ne hanno sviluppate diverse varianti.

Sull'origine dell'Imperial Stout circolano tuttavia racconti differenti: alcuni affermano che il vero inventore di questo stile sia la brasseria londinese di Barclay Perkins, che intorno al 1781 iniziò a esportare la sua ma-

estosa birra forte e scura, consegnandola in vari porti nella regione baltica, dove la sua elevata gradazione alcolica costituiva una valida alternativa ai liquori.

Il Birrificio Otus ha voluto reinterpretare questo stile dando vita alla "2017". Il richiamo al millesimo vuole essere la testimonianza di una produzione esclusiva e limitata, la prima del birrificio di Seriate che migliora con un invecchiamento appropriato. La Imperial Coffee Stout 2017 Otus è una birra robusta, tanto nella gradazione alcolica (8,5°), quanto nella densità sensoriale complessiva. Nei suoi ingredienti, oltre chiaramente al malto d'orzo, troviamo avena, caffè, luppolo e lievito.

Dal colore nero opaco intenso (EBC 120), ha un amaro equilibrato (IBU 40). La schiuma si presenta densa e compatta, quasi setosa, di color crema nocciola. Aromatica e giustamente speziata, i sentori di caffè e cioccolato amaro ne fanno una birra adatta a molteplici occasioni. La sua struttura organolettica, potente quanto morbida e delicata al palato, la rende una birra perfetta per coloro che amano certe sensazioni. Disponibile solo in bottiglie da 33 e 75 cl.

 [cod 52353](#)

Birrificio Otus
via Rumi 7 - 24121 Seriate (Bg)
Tel 035 296473
www.birrificiootus.com



di Andrea Lupini

