

A lezione di luppoli con il Birrificio Angelo Poretti

Pubblicato: Mercoledì 3 Gennaio 2018



Pianta dalle origini antiche, il luppolo appartiene alla famiglia delle Cannabidace.

Già nell'antico Egitto e all'epoca Romana, il luppolo veniva usato per curare diversi disturbi, soprattutto digestivi. I romani consideravano i frutti di questa pianta una vera prelibatezza soprattutto abbinati al mirto, al rosmarino, alla menta per dare vita a infusi dal profumo e dal gusto intenso.

Ai nostri tempi, il suo utilizzo è quasi esclusivamente dedicato alla produzione della birra. È proprio il luppolo a donarle il tipico sapore amaro e a definire le sfumature dei suoi aromi. In più il luppolo è anche un conservante naturale grazie alle sue proprietà antibatteriche che permettono di preservare la qualità della birra.

Di luppoli ne esistono tante varietà che si differenziano per forma, colore, dimensione e aroma a seconda del luogo di origine. Tra le tipologie di luppolo esistenti, **eccone alcune utilizzate dal Birrificio Angelo Poretti per impreziosirne le birre:**

CASCADE: una varietà di origine americana. Il suo aroma leggermente speziato e le note agrumate, che ricordano il pompelmo, donano alle nostre ricette un tocco davvero speciale.

COLUMBUS: varietà americana normalmente utilizzata come luppolo da amaro e in grado di fornire leggeri caratteri speziati.

EAST KENT GOLDING: classico inglese, fornisce aromi delicati di miele, limone e timo.

GOLDING: la sua patria è l'Inghilterra. E' infatti il luppolo tipico di tutte le birre che appartengono

alla tradizione inglese dall'aroma speziato e floreale.

MOUNTHOOD: coltivato in Oregon, presenta un amaro medio/basso e un aroma speziato e floreale.

SAAZ: il luppolo "dall'aroma nobile". La sua terra d'origine è la Repubblica Ceca e il suo aroma delicato racconta una lunga tradizione. Proprio come la qualità delle birre Poretti.

SORACHI ACE: originario del Giappone, il suo aroma ricorda i profumi dell'incenso e della citronella. Due essenze che donano note di gusto uniche alla birra Poretti.

STRISSELSALT: coltivato in Alsazia, varietà famosa come aromatizzante. Prevale l'aroma agrumato e speziato.

STYRIAN GOLDING: dalla tradizione slovena, un luppolo di fama mondiale. Il suo aroma leggermente speziato conferisce alla birra un delicato tocco amaro.

ZEUS: estremamente ricco di resine amare, è una delle varietà americane maggiormente impiegate.

Le birre del Birrificio Angelo Poretti non sarebbero le stesse, se i luppoli non fossero stati prima selezionati e poi sapientemente combinati dai Mastri Birrai. In una crescente intensità di luppoli prendono vita le sorprendenti sfumature di gusto delle birre Poretti.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it