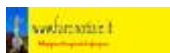




faronotizie.it

Webmagazine internazionale di informazione

ANN^o XXI – N° 243 - Lugli^o 2^o26 - .



B i R R A

o v i n o ?

d i R o c c o L e t t i e r i



Z a g o – L i v i n g **beer** p a s s i o n

L'azienda Zago, fondata nel 1978 da Mario Chiaradia, si occupa di produrre e distribuire birre d'alta qualità. X questo, lavora da oltre venti anni a stretto contatto con mastri birrai e produttori di birre tra le + ricercate.

La sua missione : la diffusione di autentiche birre artigianali, "living beer", birre ricche di lieviti a rifermentazione naturale in bottiglia .

Il suo desiderio da sempre nella ricerca della eccellenza, della qualità, dell'innovazione rispettando xò la tradizione nella selezione delle materie prime e nei metodi di produzione .

Fin dalla sua costituzione, la Zago si è posta l'obiettivo di fornire prodotti di alta qualità alle xsone speciali della ristorazione : enoteche / wine bar, agli uomini che x dono e vocazione sanno distinguere l'eccellenza e segnano tempi e tendenze .

La gamma delle birre che la Zago ottiene da materie prime scelte è molto ampia e comprende : birre prodotte con il metodo dell'alta fermentazione (Living 6.3, Saint Hubert Blonde Di Abbaye) ; Trappiste di Westmalle (Dubbel e Tripel) ; Birre d'abbazia (De Bonne Esperance, St. Bernardus Tripel, St. Bernardus Abt) ; Birre bianche (Mediterranea); Lambic (Framboise, Pecheresse, Kriek) ; Strong (The Original Hy Super Beer) ; Ambrate, Pils (Saint Hubert Artisanale De Luxe) .

Sono tutte birre di puro malto a rifermentazione naturale in bottiglia o in fusto ad eccezione di Saint Hubert Artisanale de Luxe. Un'attenta passione x l'alta qualità ha portato nel 1995 alla creazione della "The Original Hy Super Beer " una birra di puro malto , extra strong, dal color giallo oro vivo, prodotta con il metodo alta fermentazione e rifermentazione naturale in bottiglia secondo un'antica ricetta cadenzata sulle fasi lunari. E' fatta artigianalmente seguendo la metodologia Champenois , non pastorizzata , non filtrata e priva di conservanti, con una gradazione alcolica di 11°C .

The Original Hy Super Beer dal sapore armonioso di malto, luppolo e lievito, dotata di una prolungata xsistenza retrolfattiva e di una schiuma ricca e cremosa, xcioè adatta ad accompagnare ogni tipo di pietanza : carne, formaggi, pesce (anche crudo come ad esempio il carpaccio di pesce spada, le ostriche , il sascimi e il sushi), nonchè le verdure arrivando a reggere e pulire completamente il palato nell'abbinamento con il carciofo, obiettivo che anche i vini x ricercati non sono riusciti ancora a raggiungere .

Redazione e amministrazione: Scesa Porta Laino, n. 33 87026 Mormanno (CS)

Tel. 0981 81819 Fax 0981 85700 redazione@faronotizie.it Testata giornalistica registrata al Tribunale di Castrovillari n° 02/06 Registro Stampa (n.188/06 RVG) del 24 marzo 2006

Direttore responsabile: Giorgio Rinaldi

Pag. 1



Servita in ampi calici da **vino rosso**, alla **vista emerge** immediatamente la sua schiuma compatta e cremosa con una **grana molto fine**, al naso invece **offre** intensi **profumi** di legno di rovere con dolci note speziate. Molto equilibrata nel **gusto**, ha una ricchezza **retrofattiva** ampia e una **persistenza** al palato molto lunga.

Si abbina non solo con il cacao in purezza o arricchito con spezie, e con i dolci secchi o la pasticceria alle mandorle, ma anche al pesce e alle carni **affumicate**.

Dal giugno scorso la **Zago** propone una nuova gamma **di birre** chiamata Saint Hubert a **produzione** artigianale, le cui materie **prime** sono accuratamente selezionate. Esse sono il **frutto** di un **desiderio** del titolare, Mario Chiaradia, **di produrre** tre nuove **birre con** caratteristiche **completamente differenti** x **soddisfare** sia i **distinti gusti** dei **consumatori**, sia x **offrire** loro una linea completa **di birre** che si abbinino a svariati piatti culinari in un **corso** del **gusto** dall'antipasto al dessert.

Il **packaging** di questi prodotti **essenziale** e **raffinato**, le **bottiglie** infatti sono identiche a quelle da Champagne e il **marchio** **rappresenta** il Principe Saint Hubert **che** **soddisfatto** ammira la coppa **di birra** **che** tiene in mano, irradiato da dei raggi **di sole**, **che** lo avvolgono **di calore**, lo stesso che Mario Chiaradia, si augura **di** trasmettere attraverso le sue **birre**. Il marchio Saint Hubert quindi = x tutte e tre le **bottiglie**, ciò che **differenzia** le etichette, solo il colore: **verde** per l'Artisanale De Luxe, **giallo** x la Blonde Di Abbaye e **caramello** x la Premier Grand Cru.

Saint Hubert Artisanale De Luxe una Premium Pils, molto leggera, **di** un bel color **giallo dorato**, e dalla **frizzantezza** sottile. E' ideale x **dissetarsi**, ma anche x coloro che ricercano il **desiderio** di una **birra delicata** e **che** **infonda** nel palato una piacevole sensazione di **freschezza**.

Numerosi sono gli abbinamenti gastronomici **che** si possono accostare a questa **birra** ai sentori della **frutta gialla** e del mandorlato: torte salate, **filetti** **di** lavarello alla crema di limone, pizza, **formaggi** a media stagionatura.

Saint Hubert Blonde Di Abbaye, invece una **birra** doppio malto a **rifermentazione** naturale in bottiglia, stile abbazia avente 7,5 gradi alcolici. E' un prodotto che lascia **doppiamente** **soddisfatti**: stupendo il suo **aspetto** **tanto** alla vista **quanto** al palato.



Dal color ambra chiara antico, una birra delicatamente velata che nel bicchiere si presenta con una schiuma molto fitta. Interessante nella fase degustativa scoprire che nonostante sia dotata di un corpo strutturato in esso emerge una consistenza fruttata e gioiosa .

A tavola si accompagna molto bene sia con i cibi elaborati come gli spiedini con cappelletti e pancetta, sia con quelli + semplici come il fritto di carni bianche di agnello o di coniglio .

Saint Hubert Premier Grand Cru, una birra elegante, dal color rame antico a fermentazione naturale in bottiglia, dotata di un x/age impalpabile .

Dopo aver stappato la bottiglia e versato il prodotto in un bel bicchiere a tulipano con molta crema, al naso emergono subito i sentori del lievito fresco e dei frutti tropicali. E' xfetta non solo x essere bevuta da sola, ma anche x accompagnare i primi piatti a base di pesce ad esempio dei tagliolini di pasta fresca con la bottarga e il limone o dei risotti ai frutti di mare. Per i x golosi si consiglia di assaporarla insieme a delle praline di cioccolato al latte o dei dessert caramellati .

Ancora informazioni sulle birre. - Birre vive di puro malto di orzo, prodotte artigianalmente con la metodologia Champenois, 2° un'antica ricetta, a fermentazione in bottiglia. Entrambe straordinarie, sono il risultato del nostro lungo processo di ricerca, esperienza e passione x le birre di alta qualità, al fine di creare due prodotti speciali che soddisfino i desideri degli amanti della buona tavola, accompagnando molteplici piatti culinari, sia come abbinamento sia come ingrediente x la realizzazione delle pietanze.

Ciascuna bottiglia contiene lievito vivo e fermentando naturalmente, ha una evoluzione nel tempo di sapori e profumi ineguagliabili .

CHE COSA LE ACCOMUNA :

Metodologia: Champenois

Stile: extra strong, doppio malto, con lieviti vivi selezionati,

fermentazione: alta a fermentazione naturale in bottiglia

Aspetto: la crema a grana molto fine compatta e cremosa

Corpo: equilibrato, ben strutturato, pieno ed armonioso

Caratteristiche : birre artigianali, non pastorizzate, senza conservanti

Gradazione: 11% volumi.

CHE COSA LE DIFFERENZIA :

Colore : giallo oro vivo - Profumi : lievito fresco, crosta di pane, foglia di pomodoro, essenze marine .

Redazione e amministrazione: Scesa Porta Laino, n. 33 87026 Mormanno (CS)

Tel. 0981 81819 Fax 0981 85700 redazione@faronotizie.it Testata giornalistica registrata al Tribunale di Castrovillari n° 02/06 Registro Stampa (n.188/06 RVG) del 24 marzo 2006

Direttore responsabile: Giorgio Rinaldi



Sapori : malto, luppolo in **fiore**, note di ananas e di albicocca, erbe di alpeggio e lievi toni di dattero e sherry, un'evoluzione di sentori che rimangono intensi, piacevoli e prolungati nel palato . Abbinamenti: pesce crudo, crostacei, carni rosse e bianche, carciofi crudi, **formaggi** stagionati, orzo e riso, una **birra** da tutto pasto .

Colore : oro ramato - Profumi: vaniglia, caramello, toni tostati, liquirizia, prugna matura e legno di rovere .

Sapori : castagna arrostita, banana matura, uva passita, dattero, sensazione di evaporazione del rum e leggeri toni di ginepro,

retrogusto di **caffè** torrefatto, con una ricchezza retro olfattiva ampia,

e una **xsistenza** al palato molto lunga .

Abbinamenti: pesci e salumi **affumicati**, **formaggi** erborinati, selvaggina, brasati, dessert secchi o pasta di mandorle, cioccolato **fondente** .

CONSIGLI X UNA CORRETTA DEGUSTAZIONE

Mantenere i bicchieri in **posizione** dritta, impugnare la bottiglia sul **fondo** e **versare** il prodotto creando uno **strato** di schiuma pari a quello della **birra** liquida. X scoprire ad ogni sorso dei sapori e dei **profumi** diversi, bene non **riempire** mai completamente i bicchieri, ma **versare** + volte la **birra** in piccole quantità, in modo che sprigioni tutti i suoi aromi e che la schiuma sia sempre cremosa.

Dopo **aver versato** il prodotto si consiglia di **collocare** la bottiglia nel secchiello di acqua e **ghiaccio** per **mantenere** la temperatura costante.

--

OSSERVARE

L'occhio **influisce** molto sulla xcezione sensoriale, xciò importante portare il bicchiere verso lo **sguardo** x cogliere il colore della **birra** e la **xsistenza** della schiuma.

XCEPIRE GLI AROMI

Il + importante passo x **gustare** la **birra** è xcepirne i **profumi** : occorre far **ruotare** il bicchiere x sprigionarli, **avvicinare** quindi il naso e lasciarsi **inebriare** dagli aromi che emergono.

DEGUSTARE

Bere a sorsi, lasciar **fluire** la **birra** sulla lingua e **sul** palato x xcepirne a pieno i sapori.

Ripetete + volte x riuscire a cogliere ad ogni assaggio i **gusti** che la **birra** rilascia.

X qualsiasi **delucidazione** sulle **sue birre** la Zago offre un ser**Vizio** di **informazioni** alla clientela **Via** internet attraverso il suo sito. I clienti potranno **così coNOscere** gli eventi a cui l'azienda partecipa, dove e quando si tengono le serate **di degustazione** e il loro tema, **NONchè ottenere** le ricette x **preparare** alcune pietanze **prelibate** con la loro gamma **completa di birre** o scoprire gli abbinamenti culinari **ideali** x **degustare** al meglio i loro **prodotti**. Il **desiderio** della Zago dunque quello di **coinvolgerVI** Nella **loro** autentica passione x la **birra** .

Birra o vino ? Ai posteri l'ardua sentenza . V

B I R R A

N

O

Redazione e amministrazione: Scesa Porta Laino, n. 33 87026 Mormanno (CS)

Tel. 0981 81819 Fax 0981 85700 redazione@faronotizie.it Testata giornalistica registrata al Tribunale di Castrovillari n° 02/06 Registro Stampa (n.188/06 RVG) del 24 marzo 2006

Direttore responsabile: Giorgio Rinaldi