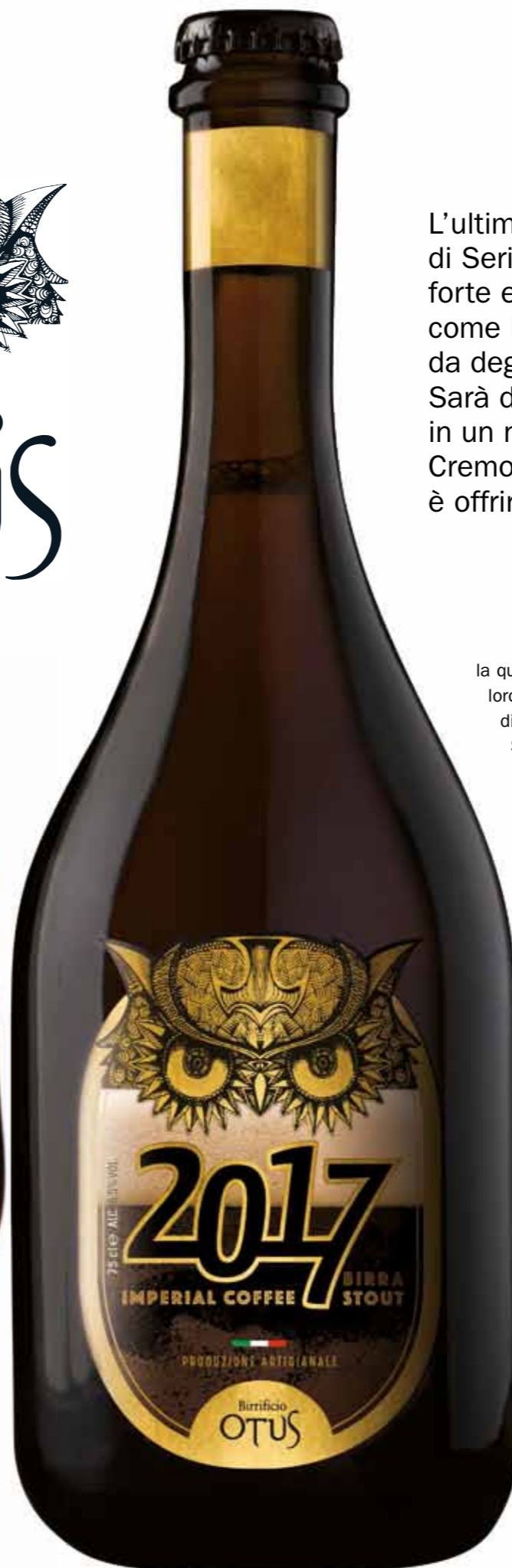


# Imperial Coffee Stout, “orgoglio” di casa Otus in edizione limitata



Birrificio  
**OTUS**



L'ultima creazione del birrificio di Seriate è una scura forte e avvolgente come le antenate inglesi, da degustare davanti al camino. Sarà distribuita da metà novembre in un numero ridotto di bottiglie. Cremonesi: «Il senso dell'artigianalità è offrire prodotti unici»

Birrificio Otus srl  
via Fonderia Rumi, 7  
24068 Seriate (Bg)  
tel. +39 035 296473  
info@birrificiootus.com  
www.birrificiootus.com

**I**mperial Coffee Stout 2017 è una single batch, una birra scura e forte distribuita in un numero particolarmente limitato di bottiglie, pensata per scaldare i ritrovi conviviali dell'inverno che si avvicina o per accompagnare le proprie meditazioni intime, cullati dal suo gusto armonioso. Questa Stout è l'ultima tappa del viaggio del birrificio artigianale Otus di Seriate negli stili della birra e basta versarla per capire che si tratta di un traguardo memorabile: il bicchiere si riempie di un promettente nero opaco e viene coronato da un'invitante schiuma color nocciola, densa e compatta, che accarezza le labbra. Il profumo intenso e avvolgente non lascia dubbi: siamo di fronte a una birra dal carattere deciso, che interpreta lo spirito più profondo delle sue antenate.

L'elevato grado alcolico, i sentori di caffè e cioccolato amaro, uniti all'accentuata cremosità, fanno di questa Imperial Coffee Stout una birra perfetta per chi ama una struttura organolettica potente quanto morbida e delicata al palato. «La birra artigianale fa vivere esperienze sensoriali straordinarie, genera nuove passioni e coinvolge in degustazioni sensuali, animando le conversazioni e la convivialità, prorompendo nella sfera del piacere». Così, Anna Cremonesi, vicepresidente del Cda Otus, vede il mondo delle brasserie artigianali, ossia quel fenomeno economico e culturale che negli ultimi anni ha fatto progredire il mercato della birra modificando radicalmente il rapporto fra produttore e consumatore. Anna guarda al futuro con fiducia: «Negli ultimi decenni l'industria ha progressivamente uniformato il gusto della birra cercando lo standard minimo di soddisfazione della massa dei consumatori per comprimere i costi. Il birrificio artigianale, al contrario, tende all'unicità dei propri prodotti e restituisce alla birra la sua originale potenza organolettica, esplorando le infinite varianti del gusto che derivano dal-

la qualità degli ingredienti e dalla loro combinazione nelle tecniche di produzione». Imperial Coffee Stout 2017 è il frutto di questo modo di intendere il mestiere, perché di mestiere si tratta, non di professione, giacché la birra artigianale, come ricorda lo slogan di Otus, è fatta con le mani.

In lingua inglese il termine stout indicava in origine 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 attraverso 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 sviluppato 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 maestosa birra forte e scura, consegnandola in vari porti nella regione baltica, dove la sua elevata gradazione alcolica costituiva una valida alternativa ai liquori. La produzione di Otus, pur tesa alla sperimentazione e all'innovazione, si innesta sulla sapienza degli antichi birrai. Alessandro Reali, il mastro birraio lo conferma con parole chiare: «Le grandi birre, anche quelle più innovative, si fondano sulla conoscenza profonda delle tecniche affinate nei secoli, sono figlie della vocazione al metodo, della capacità di progredire, giorno dopo giorno, migliorando ogni dettaglio. È necessario tradurre le esperienze in rigorosi protocolli operativi, trasformarle in etica professionale». La capacità di coniugare un indomito spirito creativo a una rigorosa formula produttiva e distributiva caratterizza questa giovane e dinamica azienda bergamasca e chi acquista i suoi prodotti può contare su alcune fondamentali regole professionali: la certezza che la birra desiderata abbia sempre la giusta maturazione e le stesse caratteristiche organolettiche e la certezza delle consegne. L'estro artigianale non compromette la serietà commerciale. L'Imperial Coffee Stout 2017 di Otus sarà disponibile a partire dalla metà di novembre, in edizione limitata.

# 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](http://www.birrificiootus.com)



di Andrea Lupini

