

cedro, un legno ricchissimo di oli essenziali che ne caratterizzano il profilo aromatico. Passaggio in botte anche per le produzioni di **Birra Perugia** (Torgiano, PG). La *Santa Ila* è la scotch ale di casa affinata in botti di Caol Ila e con l'aggiunta di legni aromatici di Palo Santo dalle spiccatissime qualità aromatiche. Quest'anno sarà rilasciato durante le festività anche il *Barleywine 2021*, affinato per due anni in botti usate per il Torgiano Riserva Vigna Monticchio Lungarotti e successivamente imbottigliato, rifermentato e ulteriormente affinato in cantina. Il lungo riposo in botte e l'utilizzo di prugne caratterizzano la *Santa Caos* del **Birrifificio La Dama**, una imperial stout da ben 12 gradi alcolici con note tipiche dello stile, ma anche di frutta rossa, torba e di vini ossidati. Affinamento in legno anche per la *Inverno Muto* di **Ca' del Brado** (Pianoro, BO), la birra realizzata ogni anno per il compleanno del birrifificio. L'edizione 2021 è caratterizzata dall'utilizzo dall'infusione della Cascara, la polpa e la buccia della drupa della pianta del caffè. Per le feste *Inverno Muto* sarà proposta in abbinamento al panettone natalizio del Forno Calzolari (che vede la birra stessa tra gli ingredienti).

Siamo verso la fine del nostro viaggio e saltando da una parte all'altra dell'Italia andremo a scoprire altre produzioni natalizie. In Veneto, a Bussolengo alle porte di Verona, troviamo la *Babbo* di **Birra Mastino**, una bassa fermentazione ambrata da 8 gradi, brassata con zucchero candito, che promette di scaldare a dovere le feste. Ci spostiamo di poco e a Grezzana (VR), dal **Birrifificio Lesster**, ci imbattiamo nella sua *Contrabandiera*, una rye ipa brassata con luppolo fresco del Valdalpone. Torniamo in Liguria e troviamo la *Gelinda*, hellerbock natalizia di **Altavia** (Sassello, SV), che nonostante il nome ha un cuore davvero caldo grazie ai 7,5 gradi alcolici. Un volo un po' più lungo ci porta a Vittoria (RG), dove il birrifificio **Paul Bricius** produce la *Hora Benedicta*, nata dalla collaborazione con la società omonima operante all'interno della Abbazia di San

Martino delle Scale a Monreale (PA). Il risultato è una abbey ale dal colore bruno scuro, aromatizzata con genziana, radice di liquirizia e finocchio coltivate all'interno dell'Abbazia. Nel varesotto il birrifificio **Vetra** scalda l'inverno con la sua *Bruin Bear*, una quadrupel complessa, che nasce da una base di malti caramellati e cresce lungo un sentiero di spezie (scorze di arance, limoni calabresi, noce moscata) per un finale secco e pericoloso (8,6 gradi alcolici).

Nelle Marche, ad Arcevia in provincia di Ancona, il **Birrifificio dei Castelli** è pronto ad accoglierci con la sua *Caput Mundi*, color tonaca di frate, 10 gradi alcolici con note maltate calde ma anche speziate e piacevolmente rinfrescanti di coriandolo e anice stellato. Il **Birrifificio Valsenio** (Casola Valsenio, RA) quest'anno propone la sua *Nadel* in doppia versione: semplice, in stile vienna lager con 6,6 gradi, oppure "ripassata" sulle aromatiche esauste di distillazione del gin realizzata in collaborazione con la distilleria Tuono di Faenza, da qui il nome *Tuono di Nadel*. Dalla Romagna passiamo in Emilia e troviamo la *Nadel* di **Dada**, birrifificio che opta per lunghi affinamenti in bottiglia. Quest'anno infatti verrà commercializzata la birra brassata nel 2017, una belgian strong dark ale con una dose importante di luppolo (Columbus) e una bassissima carbonazione per valorizzarne il corpo. Saltiamo l'appennino e finiamo il nostro viaggio in Toscana. A Montepulciano (SI) **L'Olmaia** propone una Special Edition della sua *Duck*, la strong ale di casa (che fino a qualche anno fa era la birra di Natale del birrifificio): stessa base maltata ma niente coriandolo in speziatura e spostamento dell'accento sui luppoli, con il Sabro protagonista in dry hopping. Fermiamo definitivamente la nostra slitta davanti al **Birrifificio Bruton**, che dedica la sua birra proprio a Rudolph e compagni: la *StRenna* è ispirata alle Noel di stampo belga, brassata con l'aggiunta di buccia d'arancia e coriandolo, ha un naso ampio e variegato tra lo speziato, il pepato e le note vinose e di frutta rossa.

