



*guida alle*

# birre d'Italia

# 2017

512 aziende raccontate  
2.708 birre recensite



Slow Food Editore

LA GUIDA PIÙ COMPLETA  
AL MONDO DELLA BIRRA ITALIANA

## Cascinazza

Località Cascinazza  
Tel. 02 45708526  
www.birracascinazza.it  
200 hl - [7 hl] - 2008

**BIRRAIO** - Padre Marco e padre Fabrizio, i birrai di Cascinazza, sono tra i pochi al mondo a poter vantare una esperienza birraria in alcuni tra i più rinomati birrifici trappisti belgi. Fondamentali il mese di stage trascorso all'interno delle mura di Westvleteren e le più brevi esperienze presso Chimay e Achel. Un viaggio tra i monasteri trappisti utile anche a valutare se l'impegno di gestione potesse essere compatibile con la vita monastica.

**BIRRIFICIO** - Il birrificio sorge all'interno delle mura del monastero dei Santi Pietro e Paolo, a Buccinasco. Nei locali produttivi, che si distinguono per ordine e pulizia, trova posto l'impianto da 7 ettolitri. Al fine di non disturbare l'attività routinaria del monastero, è stato posto un limite produttivo di circa 35 000 bottiglie l'anno, secondo il motto «facciamo birra per vivere e non viviamo per fare birra».

**BIRRE** - Le quattro birre prodotte sono di chiara impronta belga e fedeli allo stile. Si spazia da toni leggermente speziati ed erbacei a sapori più forti e fruttati in quelle più strutturate. Non manca però la sperimentazione: di recente si è aggiunta una nuova birra che prevede l'impiego di frutta in maturazione. Da segnalare che il birrificio impiega un proprio ceppo di lievito per la fermentazione.

### ● BLOND 5,2%

Blond dalla schiuma bianca e compatta. Sorprendono le delicate note pepate e fruttate di pesca e albicocca, che tornano al palato con fragranze erbacee date dal luppolo in infusione a freddo. Agile e dal finale leggermente maltato.

### ● AMBER 6,4%

Naso ricco di frutta secca, miele di acacia e banana. Al palato è morbida, caramellata, con ricordi di confettura di fichi e banana matura. Birra mediamente complessa, dal finale lungo e maltato.

### ● KRIEK 7,8%

L'ultima arrivata, ispirata alle krieb belghe con l'impiego di ciliegie in maturazione. Ne risulta una attraente colorazione rosso lampone e un gusto moderato del frutto. La lieve acidità la rende scorrevole e adatta a un aperitivo estivo.

### ● BRUIN 8%

Strong ale belga che si caratterizza per l'impiego di zuccheri canditi bruno che segna il profilo organolettico. Note di caffè, biscotto e crosta di pane si alternano a quelle di prugna e mela cotta. Il finale è morbido, persistente e tendente al dolce.