

## Piccola fotografia sulla Norvegia brassicola

Written by Giorgia Croce

Thursday, 11 January 2018 17:23 - Last Updated Thursday, 11 January 2018 17:49

---

X



Ah, il grande Nord!

Nonostante (troppo) spesso si tenda a generalizzare agglomerando cultura, tradizioni e usanze di “quei posti freddi dove il sole tramonta alle 3” farlo con la birra potrebbe rivelarsi una questione più delicata del previsto: non c’è uno stile unico o caratteristico e le informazioni che ci arrivano sono spesso limitate (causa anche della lingua dalla difficile interpretazione?).

Fino a qualche anno fa il movimento della birra artigianale era molto vivace soprattutto in Danimarca con un considerevole numero di birrifici emergenti di alto interesse, tra le quali c’era anche il “nostro” [Mikkeller](#) .

Oggi, realtà come quella Norvegese, con alla base una cultura brassicola spontanea e frammentata a livello regionale con produzioni tipiche come le Harvest Ale (birre prodotte durante il raccolto) e le Christmas Ale, hanno saputo affermarsi, evolversi e creare il proprio segmento di mercato, riuscendo, tramite un percorso di sperimentazione e un’accurata selezione della materia prima a dimostrare un fortissimo potenziale e una straordinaria apertura mentale.

## Piccola fotografia sulla Norvegia brassicola

Written by Giorgia Croce

Thursday, 11 January 2018 17:23 - Last Updated Thursday, 11 January 2018 17:49

---

Tra i birrifici che hanno dato il loro contributo in questo senso troviamo certamente [Nøgne Ø](#), [Haandbryggeriet](#)

,  
[Aegir](#)

e

[Amundsen](#)

.

Un aspetto che accomuna queste realtà è, la voglia di sperimentazione e di apertura nei confronti di ingredienti ed idee d'oltreoceano senza per questo dimenticare il territorio in cui operano. Possiamo infatti trovare birre come Norsk Host di Nøgne Ø fatta interamente con ingredienti norvegesi, oppure [Belgisk Pale Ale di Haandbryggeriet](#), una Belgian Ale luppolata all'americana dalle note erbose, fruttate e citriche.

Grazie anche allo spirito creativo dei birrifici, oggi l'offerta stilistica norvegese è ampia e conta nel suo curriculum gioiellini come [Dark Horizon di Nøgne Ø](#), diventata un semi oggetto di culto e ad oggi alla quinta edizione. Complessa ed avvolgente grazie alle sue esplosive note di malto tostato, caffè espresso non si fa dimenticare facilmente, tanto da aver stuzzicato le fantasie più oscure e contorte di Mikkeller e [BrewDog](#) e proclamare una collaborazione a sei mani, fra tre dei principali attori della scena craft moderna europea sancita dalla creazione della: Horizon Tokyo Black.

Oppure, [Aegir Ipa di Aegir](#) che con i suoi accattivanti sentori di caramello, abete rosso, resina e una lieve nota di ananas, conquista sin da subito il palato con un amaro intenso, che quando svanisce lascia un ricordo maltato in bocca; o [Everyday Hero di Amundsen](#), una Session IPA dal corpo medio ed un approccio fresco con sentori di litchi per un risultato asciutto e quasi erbaceo ed un finale secco. E come non chiudere il cerchio ricordando una delle celebri sour di [Haandbryggeriet come Tinbic](#), a cui siamo molto affezionati. Espressione delle vena sperimentale del birrificio questa Sour Ale è frutto di un invecchiamento in botte di un anno in compagnia a dell'olivello spinoso (tipica bacca nordica).

Ma visto che le parole hanno un ruolo marginale in questi casi vi invitiamo ad assaggiare i frutti della passione e della dedizione che la Norvegia impegna costantemente nell'elaborazione della sua birra artigianale.

## **Piccola fotografia sulla Norvegia brassicola**

Written by Giorgia Croce

Thursday, 11 January 2018 17:23 - Last Updated Thursday, 11 January 2018 17:49

---

Vi ses neste gang!