

Microbirrificio Courmayeur Mont Blanc

Un sogno che è diventato realtà: utilizzare l'acqua pura, cristallina e povera di sali minerali che sgorga dai ghiacciai del Monte Bianco per creare un brand che possa dare visibilità a Courmayeur.

Luca Caglianone – "La nostra birra è nata nel 2016 dall'unione con Enrico Serafini in collaborazione col mastro birraio Fabrizio Roux, varie esperienze nei migliori birrifici, in sala cottura. Le birre Courmayeur sono caratterizzate da prodotti di prima qualità che le rendono uniche anche negli stili più ricercati e moderni.

Gustarle è un'esperienza da non perdere che vorrei raccontare descrivendo la nostra produzione, che richiama i nomi della catena del Monte Bianco e le cui originali etichette sono state realizzate in esclusiva da un mio amico artista e grafico.

Punta Helbronner è un'American Pale Ale color giallo oro scarico, con un meraviglioso cappuccio di schiuma bianco panna a grana fine. Si presenta a naso con un ricco bouquet di profumi che vanno dal floreale all'erbaceo, fino agli agrumi e ai frutti tropicali. È piacevolmente beverina, con lungo e delicato finale amaro.

La Brenva è una Lager Hell color giallo dorato chiaro, con una fitta schiuma cremosa e persistente. In bocca il sapore dolce del malto e della luppolatura erbacea conferiscono rotondità e morbidezza.

L'Aiguille Blanche è una Witbier piacevolmente rinfrescante dall'aspetto tipicamente torbido e di colore giallo pallido, con una schiuma intensa, cremosa e persistente. Dal sapore acidulo, ma

delicato, spiccano dapprima i profumi agrumati, poi le note floreali date dai luppoli di origine ceca e tedesca.

Les Dames Anglaises ha un aspetto tipicamente ambrato con intense venature rossastre. Al naso domina il malto con note di frutta secca e caramello, in bocca spicca il malto dolce e vellutato. Il finale è caldo e avvolgente, tipicamente invernale. Infine l'ultima nata, l'Aiguille Noire, una birra d'ispirazione tedesca, scura dai riflessi rubino e granata intensi. I malti torrefatti donano note di caffè e cioccolato amaro; la delicata luppolatura permane nel finale. Les Grandes Jorasses, dal colore arancio carico. Al naso da subito profumi di agrumi, pesca, frutti gialli e tropicali. In bocca troviamo un corpo sostenuto dal malto e ancora persistente l'agrumato del frutto Annona Cherimola con un finale mediante amaro, ma la dolcezza del malto persiste. La bevuta è facile nonostante la gradazione medio alta.

L'avventura delle "nostre" birre prosegue con grande soddisfazione per l'ottimo riscontro di gradimento e di vendite ottenuto sia in Valle d'Aosta che nel resto d'Italia: amici, intenditori, appassionati e commercianti hanno dimostrato di gradire il marchio, i prodotti e di aver preso a cuore il nostro progetto per valorizzare Courmayeur."