



AMARO BALADIN

Amer à base de bière Xyauyù, caractérisé par des notes oxydantes complexes et élégantes.

Sans mousse ni carbonatation, on ajoute à la bière un mélange de plantes parmi lesquelles ressortent la racine de gentiane et la lavande. La complexité des arômes au nez se mue en une note florale de lavande. Riche en saveur en bouche, il est caractérisé par l'amertume boisée de la racine de gentiane.



L'HISTOIRE

Une fois encore, l'inquiétude existentielle de Teo est à la base de ce projet. Un soir d'été, sur la terrasse de sa maison, admirant le coucher de soleil sur les collines des Langhe, voilà qu'il se sert un verre de Beermouth, le vermouth à base de bière Baladin. Il repense à ce moment où il a commencé à l'élaborer, il voulait innover tout en s'inspirant de la tradition. Le voilà qui se perd dans la richesse de ses arômes, avec cette note amère qui n'est qu'un élément nécessaire à la recherche de l'équilibre. À la maison, les épices ne manquent jamais, ça donne de la suite dans les idées. Exalter l'amertume pour produire une nouvelle recette, celle d'un amer. Le test empirique à la base de tout prend la forme – ce soir-là – d'un ajout de racine de gentiane laissée infuser pendant une journée entière. Le résultat est satisfaisant, l'amertume est bonne, intense et boisée. Évidemment, ce n'est qu'un point de départ, mais le cap est fixé. Avec le personnel de la brasserie, ils réécrivent la recette en supprimant plusieurs plantes, dont l'absinthe, et en associant la racine de gentiane à la lavande qui complète, en contraste avec ses notes florales, l'intensité de l'amertume de la gentiane. C'est ainsi qu'est né Amaro Baladin, l'amer de Baladin.

NOTES TECHNIQUES

Couleur (EBC) = 38 - 42



Teneur en alcool = 20 % ABV

Température de service = 10/12 °C

Appariements

L'Amaro Baladin est recommandé à la fin du repas et, grâce à la richesse de ses arômes, il peut être utilisé comme ingrédient dans des cocktails.

Formats

0,50L