

## 17D. English Barleywine

**Impressioni generali:** un tripudio di ricchezza di malto e gusti intensi e complessi. Corpo ricco, quasi masticabile, con calore alcolico e piacevole fruttato o luppolato. Quando è invecchiata può assumere gusti di Porto. Birra invernale da sorseggiare.

**Aroma:** molto ricco e fortemente maltato. Le versioni più scure hanno spesso aromi simili al caramello e le più chiare un leggero carattere di toffee. Possono avere un fruttato da moderato a forte, spesso di frutta scura o secca, soprattutto nelle versioni scure. L'aroma di luppolo varia da lieve a deciso ed è tipicamente floreale, terroso o simile alla marmellata d'agrumi. Gli aromatici dell'alcol variano da bassi a moderati ma sono morbidi e rotondi. L'intensità di questi composti aromatici diminuisce spesso con l'età. L'aroma può avere un ricco carattere con note di pane, pane tostato, toffee e/o melassa. Le versioni più invecchiate hanno aromi tipo Sherry, vinoso o di Porto e in genere aromi di malto più smorzati/attenuati.

**Aspetto:** colore variabile da dorato carico ad ambrato molto scuro e perfino marrone scuro (spesso con riflessi color rubino, che non dovrebbero essere opachi). Schiuma da bassa a moderata, color avorio con poca ritenzione. Potrebbe presentarsi torbida se raffreddata eccessivamente, ma in genere torna limpida e brillante con l'innalzarsi della temperatura. Il colore può avere una grande profondità, come se si guardasse attraverso una grossa lente. L'alto contenuto alcolico e la viscosità possono essere visibili negli archetti prodotti facendo ruotare il bicchiere.

**Gusto:** gusti forti, intensi, complessi di malto che variano dal pane, toffee e biscotto nelle versioni più chiare alla nocciola, tostato deciso, caramello scuro e/o melassa nelle versioni più scure. Al palato una dolcezza di malto da moderata ad alta, anche se il finale può variare dal moderatamente dolce al secco moderato (a seconda dell'età). Possono essere presenti gusti di ossidato o vinosi e spesso sono evidenti i gusti complessi dell'alcol. Fruttato da moderato a molto elevato con caratteristiche di frutta scura o secca. L'amaro del luppolo può variare da un minimo necessario per l'equilibrio ad una decisa presenza: l'equilibrio varia quindi dal maltato al lieve amaro. Le versioni chiare sono spesso più amare, meglio attenuate e con più carattere di luppolo rispetto alle versioni più scure. In ogni caso, tutte le versioni sono tendono al maltato. Gusti di luppolo da bassi a moderatamente alti, spesso varietà inglesi floreali, terrose o di marmellata di Arancia.

**In bocca:** birra di pieno corpo e quasi masticabile, con una struttura vellutata e dolcissima (anche se il corpo può ridursi per la lunga maturazione). Dovrebbe inoltre essere presente un calore delicato dall'alcol maturo. La carbonazione è da bassa a moderata e in relazione all'età e alla maturazione.

**Commenti:** la più ricca e la più alcolica delle moderne ale inglesi. Il carattere dei Barleywine può cambiare in modo significativo col tempo: sia le giovani che le mature dovrebbero essere apprezzate per quello che sono. Il profilo del malto può variare molto e non tutti gli esempi posseggono l'intero spettro di gusti e aromi possibili. Le varietà più chiare non possono avere i gusti di malto ricco e caramello e neppure il tipico fruttato da frutta scura secca: non bisogna aspettarsi gusti e aromi impossibili per una birra di quel colore. Tipicamente scritto "Barley Wine" nel Regno Unito e "Barleywine" in USA.

**Storia:** per secoli sono state prodotte Strong Ale con varie formulazioni in Inghilterra ed erano note con varie denominazioni. I moderni Barleywine si rifanno alla Bass No. 1 che fu chiamata per prima Barleywine nel 1872. I Barleywine erano più scuri fino a che la Tennant (ora Whitbread) produsse per prima la Gold Label (un Barleywine dorato) nel 1951. Di solito è la birra più forte prodotta da una birreria e negli anni recenti sono apparsi sul mercato prodotti millesimati offerti ai consumatori come specialità invernale a serie limitata. Lo stile originale ha ispirato varianti in Belgio, USA e altrove nel mondo.

**Ingredienti:** il malto Pale di alta qualità e ben modificato dovrebbe essere la spina dorsale, insieme a una giudiziosa quantità di malto caramello. I malti scuri devono essere usati in quantità molto ridotte, o per nulla, perché il colore proviene dalla bollitura prolungata. Sono tipici i luppoli inglesi come Northdown, Target, East Kent Goldings e Fuggles. Lievito britannico caratterizzante.

**Confronti di Stile:** anche se è spesso ben luppolato, il Barleywine inglese pone meno l'accento sul luppolo rispetto al Barleywine americano e mette in evidenza i luppoli inglesi. Rispetto alle versioni americane, i Barleywine inglesi possono essere più scuri, più maltati, più fruttati ed evidenziare gusti più ricchi di malti speciali. Si sovrappone, nel range inferiore, alla British Old Ale, ma generalmente non ha le caratteristiche vinose da invecchiamento; piuttosto tende a mostrare i segni del tempo in modo maturo ed elegante.

**Numeri:** OG: 1.080 – 1.120

**IBUs:** 35 – 70 FG: 1.018 – 1.030

**SRM:** 8 – 22

**ABV:** 8.0 – 12.0%

**Esempi commerciali:** Adnams Tally-Ho, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Coniston No. 9 Barley Wine, Fuller's Golden Pride, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom