

Baladin Xyauyú Oro

Proefnotitie: Vlak, helder bier van hoge gisting zonder schuimkraag. De geuren zijn terug te leiden naar de gerstewijnen: nougat, karamel, dadels en droge pruimen, wat zorgt voor een balans van fris, zuur, zacht en zoet bij elkaar. In de mond worden de warme en dichte sensaties van karamel versterkt en vergezeld van hints van nougat en dadels, terwijl de afwerking doet denken aan suikerspin of fudge.

Specificaties:

Producent	Baladin
Land van herkomst	Italië
Streek / Gebied	Piemonte
Sluiting	Kroonkurk
Categorie	Bier
Alcoholpercentage	14%

Smaakprofiel: Nougat, karamel, gedroogd fruit

Productieproces: Gemalen mout en water worden samen gemengd om de mash te verkrijgen. Deze mash wordt verwarmd, zodat enzymen het zetmeel om kunnen zetten naar vergistbare suikers. Als dit proces klaar is volgt de filtering, waardoor vloeibare wort (mengsel van suiker en water) overblijft. Dit wordt gekookt, waarna de hop erbij komt. Het gistingsproces begint en na 3-4 weken fermentatie wordt groen bier gecentrifugeerd en overgebracht naar een rijpingstank. Hier verouderd het bier gedurende 6 tot 18 maanden, waarna het wordt overgebracht naar eiken vaten. Na een variabele verouderingsperiode van het vat (12 tot 24 maanden) worden verschillende vaten gemengd en na verschillende kwaliteitscontroles worden de bieren verpakt en gedurende enkele maanden bij kamertemperatuur bewaard. Na een laatste kwaliteitscontrole mag het bier op de markt worden gebracht.

Bier & spijs: Past goed bij gerechten met chocolade, nougat en bij blauwader- en harde kazen. Kan het best worden gedronken na het eten.

Achtergrondinformatie: Alles begon in 2004 vanuit de wens van Teo Musso om te experimenteren met een van de typische gebreken van bier - oxidatie -; dit wilde hij omzetten in een kwaliteit. Lange jaren van experimenten en tests volgden, met als hoogtepunt een unieke gerstewijn: Xyauyù. Het is een levend bier van hoge gisting dat - na te zijn blootgesteld aan de lucht van het Langhe- een nieuw en uniek product wordt. Door deze blootstelling heeft het bier geen schuimkraag.

De naam is afkomstig van de onschuldige verbeelding van Wayan - Teo's tweede kind, die toen drie was - en de naam van haar denkbeeldige dochter: Xyauyù.

Sinds de lancering heeft iedereen Xyauyù in het hart gesloten. Het succes ervan is erkend door verschillende prijzen en overwinningen. Het is dus geen verrassing dat Teo de familie van deze gerstewijn wilde laten groeien met nieuwe, speciale edities: Barrel, gerijpt in rumvaten; Fumè, gerijpt in Schotse whiskyvaten; Kentucky, met de infusie van sterke Italiaanse sigaar en Kioke, gerijpt in traditionele Japanse vaten die werden gebruikt om sojasaus te fermenteren.

