

Baladin Xyauyú Barrel

Proefnotitie: De Xyauyú Barrel heeft een diepe robijnrode, heldere kleur, zonder schuimkop. In de neus komen geuren als vanille en karamel, gepaard met zachte tonen van hout, rozijnen en amandelen.

Tijdens het drinken komen de harmonieuze smaken van karamel, vanille en fruitsiroop naar voren. De tonen van rum, het vat waarop de Xyauyú Barrel is verouderd, worden hiermee vermengt.

Specificaties:

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

Smaakprofiel: Vanille, rozijnen, karamel

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 gistingproces 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 die Caroni rum bevatten. Na een variabele verouderingsperiode van het vat (12 tot 60 maanden) worden verschillende vaten gemengd en na verschillende kwaliteitscontroles worden de bieren verpakt en gedurende enkele maanden (6-12 maanden) bij kamertemperatuur bewaard. Na een laatste kwaliteitscontrole mag het bier op de markt worden gebracht.

Bier & spijs: Donkere chocolade (80% pure chocolade), blauwader kazen, gebak, sigaren.

Achtergrondinformatie: Het idee om Xyauyú in rumvaten te verouderen, ontstond voor het eerst in 2012. Teo Musso neemt contact op met zijn vriend Luca Gargano uit Velier, die in 2004 op een van zijn onderzoeksreizen een distilleerderij tegenkwam in Trinidad: de legendarische Caroni (rum). Eén jaar eerder was de distilleerderij gesloten, maar er lag nog steeds een waardevolle voorraad van honderden vaten.

Hij besluit ze te kopen en de kostbare inhoud naar Europa te brengen. Het verhaal van dit bier begint met de lege Caroni-vaten en de aroma's van dit prachtige destillaat.

