

TEST DI DEGUSTAZIONE



BIRRA/BIRRERIA

Poperings Hommelbier/Van Eecke, stile Belgian Golden Ale, 7,5%

NOTE

Colore giallo dorato che vira all'ambrato, presente inizialmente un fine perlate che attraversa la birra, velata per i lieviti in sospensione. Schiuma abbondante e compatta di color bianco, cremosa con buona aderenza e non elevata persistenza. Aroma elegante con una buona commistione di fresco luppolo in primo piano, fiori (camomilla e glicine), note agrumate e fruttate (arancia e albicocca), miele e spezie su un sottofondo leggermente resinoso.

Il gusto è pieno, inizialmente caratterizzato dal miele che lascia il posto al dominante amaro del luppolo e che lascia la bocca pulita e pronta per un altro immediato sorso.

Il corpo è poco più che leggero e la rende piuttosto bevibile nonostante la gradazione alcolica. La frizzantezza è media, il retrogusto è amaro con evidente erbaceo dato dal luppolo e di lunga persistenza con note speziate.

Birra fatta molto bene con un grande aroma ed un gusto soddisfacente.

OSSERVAZIONI VISIVE

Colore: (provate ad attribuire un colore sulla base di quelli esposti)

- Biondo biancastro Biondo paglierino Biondo carico Biondo/ambrato Ambrato
 Rosso bruno tenue Rosso bruno Rosso bruno carico Nero

PERCEZIONI OLFATTIVE

Intensità olfattiva: (provate ad attribuire un livello d'intensità del profumo sulla base di quelli esposti)

- Appena percettibile Percettibile Discreta Elevata Molto elevata

Orientamento olfattivo: (provate ad attribuire le classi di aromi che percepite sulla base di quelle esposte)

- Frutti Erbe Spezie Lieviti Verdure
 Fiori Cereali Dolciumi Alcoli

ESAME GUSTATIVO/TATTILE

Dolce: (provate ad attribuire il livello di dolce percepito sulla base di quelli esposti)

- Scarso Moderato Modesto Elevato Forte

Amaro: (provate ad attribuire il livello di amaro percepito sulla base di quelli esposti)

- Scarso Moderato Modesto Elevato Forte

Corpo: (provate ad attribuire il livello di corposità sulla base di quelli esposti)

- Acquoso Scarno Modesto Elevato Oleoso

ESAME GUSTO/OLFATTIVO

Retrogusto: (provate ad attribuire le classi di aromi che percepite sulla base di quelle esposte)

- Frutti Erbe Spezie Lieviti Verdure

GIUDIZIO PERSONALE

- Non piace assolutamente Non piace Indifferente Buona Molto buona