

## 20C. Russian Imperial Stout

**Impressioni generali:** solida ale scura con gusti intensi e con un'ampia gamma di equilibri gustativi e interpretazioni regionali. Possiede una maltosità torrefatta-bruciata insieme a gusti intensi di malto scuro e di frutta secca con finale dolce-amaro e caldo. Nonostante i gusti intensi, le varie componenti devono fondersi insieme per creare una birra complessa e armoniosa, non un pasticcio alcolico.

**Aroma:** ricco e complesso con quantità variabili di cereali torrefatti, maltosità, esteri fruttati, luppolo e alcol. Il torrefatto ha note di caffè, cioccolato scuro/fondente o di lieve bruciato e può essere da leggero a moderatamente forte. L'aroma di malto varia da delicato a ricco, simile a quello dei Barleywine. Può avere anche lievi caratteristiche impartite dai malti speciali (tipo caramello) ma questi dovrebbero aggiungere complessità e non dominare. Gli esteri fruttati sono da bassi a moderatamente elevati, con un carattere complesso di frutta scura (susine, prugne, uvetta). L'aroma di luppolo (qualsiasi varietà) può variare da basso a parecchio aggressivo. Può inoltre essere presente aroma di alcol, ma senza essere aspro, bruciante o avere note di solvente. Le versioni invecchiate possono essere vinose o ricordare il Porto, ma mai acidule. L'equilibrio varia a seconda di quale elemento aromatico è preminente. Non è necessaria la presenza di tutti gli aromi descritti sopra, sono possibili varie interpretazioni. L'invecchiamento influenza l'intensità, l'equilibrio e l'eleganza delle sostanze aromatiche.

**Aspetto:** colore variabile dal marrone-rossiccio molto scuro al nero corvino. Opaca. Schiuma da marroncino a marrone scuro, con un cappello ben formato, anche se la ritenzione varia da bassa al moderata. L'alto contenuto alcolico e la viscosità sono evidenti negli archetti lasciati sulla parete del bicchiere.

**Gusto:** ricco, profondo, complesso e spesso molto intenso con quantità variabili di cereali/malti torrefatti, maltosità, esteri fruttati, amaro e gusto di luppolo e alcol. L'amaro è da medio ad aggressivamente alto. Gusto di luppolo (di qualsiasi varietà) da medio-basso ad alto. I gusti da moderati ad aggressivamente forti di malto/cereali torrefatti possono suggerire il cioccolato dolce-amaro o fondente, il cacao e/o il caffè forte. Possono essere evidenti note di cereale leggermente bruciato, di ribes nero o di catrame. Gli esteri fruttati sono da bassi a intensi con carattere di frutta scura (uvetta, susine o prugne). La struttura portante del malto può essere equilibrata o simile a quella dei Barleywine e può presentare gusti di supporto quali il caramello, il pane o il tostato. Il palato e il finale possono variare dal relativamente secco al moderatamente dolce, di solito con permanenza di torrefatto, di amaro di luppolo e di calore alcolico. L'equilibrio e l'intensità dei gusti sono influenzati dall'invecchiamento: col tempo alcuni gusti si attenuano mentre si sviluppano toni vinosi o simili a quelli del Porto.

**In bocca:** corpo da pieno a molto pieno con struttura vellutata, abbondante e quasi masticabile (il corpo può diminuire con una lunga maturazione). Deve essere presente e farsi notare un calore morbido e gentile impartito dall'alcol, ma questa non deve essere una caratteristica primaria: nelle versioni ben maturate l'alcol può essere nascosto. Non deve essere sciropposa o sotto-attenuata. La carbonazione varia da bassa a moderata, in relazione all'età e della maturazione.

**commenti:** è tradizionalmente uno stile inglese, ma attualmente è molto più popolare e più facilmente reperibile in America dove è una delle birre artigianali preferite e non una semplice curiosità. Esistono variazioni e interpretazioni all'americana o all'inglese (prevedibilmente le versioni americane sono più amare, hanno più carattere di malto torrefatto e maggior aroma di luppolo, mentre quelle inglesi riflettono maggiormente la complessità dei malti speciali e tendono ad avere più esteri). Non tutte le Imperial Stout hanno un evidente carattere "inglese" o "americano"; tutto ciò che sta tra le due varianti è comunque accettabile e in questo caso non è opportuno segnalare una sottocategoria precisa all'iscrizione della birra a concorso. L'ampia gamma di caratteristiche a disposizione permette una massima creatività e i giudici ne devono essere consapevoli e cercare di non valutare la birra come se fosse un clone di uno specifico prodotto commerciale.

**Storia:** stile con una lunga, ma non necessariamente ininterrotta, storia. Le sue radici sono le robuste Porter inglesi prodotte per l'esportazione nel 1700 e si dice fossero popolari presso la corte imperiale russa. Dopo che le guerre napoleoniche interruppero il commercio, queste birre furono vendute sempre di più in Inghilterra. Col tempo questo stile sarebbe andato a scomparire, se non fosse stato ripreso dai produttori artigianali, sia in Inghilterra come revival, che negli States come re-interpretazione e re-invenzione, adattando lo stile alle caratteristiche americane.

**Ingredienti:** malto Pale ben modificato insieme a generose quantità di malti torrefatti e/o cereali non maltati. Può avere una lista di cereali complessa perché può, virtualmente, includere qualsiasi varietà di malto. Qualsiasi tipo di luppolo può essere utilizzato. Lievito per ale americano o inglese.

**Confronti di Stile:** come un Barleywine nero, dove entrano in gioco tutte le dimensioni del gusto. Più complessa e con una gamma più ampia di gusti possibili rispetto alle Stout, con minore gravità.

**Numeri:** OG: 1.075 – 1.115

**IBUs:** 50 – 90 FG: 1.018 – 1.030

**SRM:** 30 – 40 ABV: 8.0 – 12.0%

**Esempi commerciali:** Americane – Bell's Expedition Stout, Cigar City Marshal Zhukov's Imperial Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout; Inglesi – Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout