

Inaugura sabato 20 luglio a Santarcangelo il primo birrificio artigianale della Valmarecchia

Attualità - 17 luglio 2019 - 12:34



Una grande passione, un sogno che diventa realtà. Inaugura sabato 20 luglio a Santarcangelo, in via Marecchiese 1350, [Noiz il primo birrificio artigianale](#) di Santarcangelo di Romagna e della Valmarecchia.

Come ogni storia di successo che si rispetti Noiz nasce in un garage, dove il mastro birraio Marco e il bevitore longevo Michele passano ogni momento libero a studiare ricette e condividerne i risultati con gli amici. Le prime birre prodotte in maniera amatoriale vanno a ruba e il grande passo diventa esigenza personale, spingendoli a cambiare le loro vite per inseguire un sogno.

E così i riminesi Marco Brussolo e Michele Del Vecchio dopo due anni di ricerca e sperimentazione, danno vita a Noiz, la birra dal sound inconfondibile.

Sabato 20 luglio alle 17, l'inaugurazione del birrificio è aperta a tutti. Ci sarà un dj set per la musica, ci sarà il buffet per accompagnare l'assaggio e soprattutto ci saranno le birre Noiz da provare e degustare.

Sono quattro le ale prodotte da Noiz.

BLACKGROUND, la Outmeal stout dal colore nero e la schiuma pannosa, realizzata con acqua, malto d'orzo, avena, luppolo e lievito. L'aroma è torrefatto, terroso, caffè e cacao. Il sapore torrefatto, caffè, crosta di pane, cacao e nocciola.

SLAPBACK, American brown ale prodotta con acqua, malto d'orzo, grano saraceno, luppolo e lievito. Si presenta con colore marrone scuro e schiuma avorio. L'aroma unisce note di caramello, nocciola e cereale tostato. Il sapore propone cereale tostato, caramello, vaniglia, cacao, nocciola e liquerizia.

CUT.IT.OUT, American pale ale di colore ambrato e schiuma persistente. Prodotta con acqua, malto d'orzo, frumento, luppolo e lievito, ha un aroma con ricchi profumi aggrumati, floreali e

speziati. Il sapore unisce un amaro erbaceo intenso, cereale e leggere note di caramello.

YES SIR, English golden ale, la birra dal colore dorato e la schiuma bianca, ha come ingredienti acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito. Al naso propone un moderato aroma di cereale, erbaceo e aggrumato, mentre il sapore è un amaro non pronunciato, equilibrato dal dolce dei cereali.

In progetto, dopo l'estate, l'apertura di una "tap room", uno spazio degustazione per assaggiare le birre insieme a qualche stuzzichino.