Lagunitas, la craftbeer entra nella famiglia Heineken con Dibevit

foto-2-1527e5be

Dal 2 di febbraio scorso tre birre artigianali californiane a marchio **Lagunitas** sono entrate nel già cospicuo portafoglio di specialità di Dibevit, il distributore del gruppo Heineken qualificato sul segmento delle specialità. L`operazione, udite-udite, è stata voluta da Charlene Heineken che, come socio di maggioranza della corporate, dopo essere stata contattata direttamente da Tony Magee, fondatore nel `93 del Brewery Lagunitas, proprio con lui ha stipulato una Joint Venture mirata a diffondere la conoscenza dei prodotti di questa celebre craft brewery company anche in Europa. Tre le referenze Lagunitas acquisite per il momento: IPA bot. 35,5cl (anche in fusto da 29,34l per la spina), Sucks bot. 35,5 cl e Little “Sumpin Sumpin” bot. 35,5 cl. Ossia le tre più vendute in America tra le 20 della beer factory con sede a Petaluma, nell`area Nord di San Francisco.

aaa-gaia-riccardi-dibevitCome ha spiegato il **Portfolio Manager Dibevit, Gaia Riccardi**, durante il lancio avvenuto alle Fonderie Milanesi: «Da qualche tempo il mondo del specialty sta crescendo. All`interno di questo comparto, i prodotti che hanno il maggior incremento sono quelli delle weiss e delle IPA». Le tre birre sono state già rese disponibili sia nel canale ristorazione-horeca (attraverso 3 distributori) sia nel canale grande distribuzione, a oggi in 120 punti di vendita **Esselunga**. È stato annunciato infatti che la distribuzione avverrà solamente laddove esista la possibilità di gestire la catena del freddo, al fine di evitare abbassamenti di temperatura nel passaggio dal produttore al consumatore, durante il trasporto. Le tre Laugunitas, come la maggioranza delle birre American IPA (India Pale Ale), per una resa organolettica del 100% vanno bevute fredde. Infatti oggi il prodotto arriva in Europa in tre settimane ed è garantito per una shelf-life di un anno.

Il lancio di Lagunitas, non solo ricorda che Heineken, benché International company, è ancora a gestione familiare (Charlene Heineken detiene la quota di maggioranza pari al 25%), ma testimonia la maggiore attenzione che, nell`ultimo periodo, la compagnia sta rivolgendo al segmento delle birre artigianali e delle birre speciali. Lagunitas tra l`altro è la prima di una serie di novità che Heineken

presenterà entro marzo 2017.

Una rivoluzione americana a colpi di luppolo

Di recente la Brewers Association, associazione di categoria statunitense, ha quantificato l`incremento del consumo europeo delle birre americane in una percentuale pari al 33% nell`ultimo anno. La consistente crescita di questo segmento è senz`altro stata determinata dalla cultura birraria che nell`ultimo ventennio si è sviluppata con la diffusione dei micro birrifici americani non industriali, noti appunto come craft brewery, e con la conseguente crescita della produzione di un nuovo stile di birra: la **American IPA o APA** (American Pale Ale). Tra i trend setter di questo movimento c`è senz`altro il distretto della Sonoma Valley in California; cui appartiene anche Petaluma, la cittadina in cui viene prodotta Lagunitas, la quale, in termini produttivi attualmente può contare su una trentina di farm (fattorie) aduse nella coltivazione di orzo, frumento e luppolo. Vere e proprie imprese agricole strettamente collegate ai birrifici locali, a tal punto che i mastri birrai usano spesso lo slogan “no farm no beer”.

In merito a questo rivoluzionario fenomeno delle craft brewery che oggi sta assumendo proporzioni globali, gli addetti ai lavori sanno bene che si è concretizzato grazie a una assidua ricerca nel campo dei luppoli. Questa pianta, che assieme ad altri cereali serve a completare le qualità organolettica dell`orzo fermentato (elemento base di ogni birra), di norma è disponibile in 200 varietà. Tuttavia il luppoli autoctoni impiegati per la produzione delle American IPA sono una quindicina (**Cascade, Centennial, Chinook, Tomahawk** per citarne alcuni). E sono proprio queste piante a conferire a ogni cotta di birra quei sentori, per lo più agrumati al pompelmo e di resina di pino, che hanno decretato il successo delle birre in questione all`estero. Nello specifico mediante il cosiddetto **dry hopping**, il procedimento di luppolatura a freddo (dopo la bollitura) che consente un giusto bilanciamento tra amaro e maltatura, o meglio assicura a Lagunitas un`elevata drinkability (bevibilità), nonostante un grado alcolico tipicamente più elevato (6,5-8°) rispetto a quello riscontrabile in media negli altri stili di birra (3-4°), e alla debolezza di corpo (weak) che si può riscontrare non di rado nelle IPA.

Schede prodotti a cura di Dibevit

Lagunitas **IPA** (6,2% alc. vol.): una birra equilibrata, con un finale pulito e non eccessivamente lungo. In tono ironico e provocatorio, si dice che sia realizzata con 43 varietà diverse di luppoloe 65 tipi di malti. È contraddistinta da un colore dorato brillante, con note balsamiche di pino e agrumate di pompelmo e un profilo aromatico che lascia il segno. Questa birra, infatti, promette di colpire gli appassionati di birra più esigenti. È disponibile sia nella versione in bottiglia di vetro da 35,5 cl che nel

formato in fusto da 29,34litri. Ottima con formaggi morbidi di latte vaccino ben stagionati, come il Blue Cheese e il Bleu de Moncenis. Classici antipasti, dalle pizzette alle focacce. Da provare anche accostata con piatti della cucina giapponese e indiana.

foto-2**Tipologia birra:** IPA
Gradazione alcolica: Alc. 6,2%
Tipo di fermentazione: Alta
Grado Plato: 14,4
IBU: 51,5
EBC: 18,8
Colore: Arancione acceso
Schiuma: Compatta e persistente
Aroma: Evidenti note balsamiche di pino e di resina e agrumate di pompelmo.
Gusto: Gusto connotato da un mix pulito di agrumi rinfrescanti, caramello dolce e un gradevole amaro.
Amaro: Accentuato
Corpo: Strutturato
Temperatura di servizio: 7-10° C
Shelf life: 12 mesi
Formati: Bottiglia 35,5 cl

Lagunitas **A Little Sumpin' Sumpin'** (7,5% alc. vol.): per gli amici semplicemente Sumpin', è una birra morbida e rotonda, di un colore dorato brillante, con una schiuma fitta e fine. Al naso il bouquet è ampio ed elegante, con note di frutta esotica, come il kiwi; in bocca il grado alcolico, 7,5%vol., è sapientemente gestito. Il corpo alterna le note fruttate a quelle più agrumate dei luppoli. È disponibile nella versione in bottiglia di vetro da 35,5cl. Per produrla si utilizzano frumento maltato al 50%, lo stesso livello utilizzato nelle birre in stile weiss. Una birra perfetta per i fritti, di quasi tutti i tipi, ovvero dal pollo alle mozzarelle, passando per le verdure in pastella.

foto-5**Tipologia birra:** Pale Ale
Gradazione alcolica: Alc. 7,5%
Tipo di fermentazione: Alta
Grado Plato: 17,3
IBU: 64,2
EBC: 15
Colore: Dorato brillante

Schiuma: Fine e persistente
Aroma: Bouquet ampio, con note di frutta esotica come kiwi.
Gusto: Morbido e rotondo caratterizzato dall'alternanrsi di note fruttate avvertite nel bouquet a quelle più agrumate dettate dai luppoli.
Amaro: Accentuato
Corpo: Rotondo
Temperatura di servizio: 7-10° C
Shelf life: 12 mesi
Formati: Bottiglia 35,5 cl

- Lagunita**s Sucks**: sorprende per l'intensità del suo profilo aromatico, ricco di agrumi, sentori balsamici eaghi di pino. Nasce quasi per sbaglio, per sostituire la sorella maggiore Brown Shugga. Quando nel 2011 i Lagunitas men si accorsero che, a causa dei lavori di ampliamento del nuovo birrificio, non erano in grado di produrre la quantità di Shugga' necessaria a soddisfare i fedeli consumatori, decisero di comunicare loro la notizia addolcendoli con l'introduzione di questa nuova Double IPA. "We suck for not doing it" – affermarono, e per dimostrare le loro sincere scuse portarono sul mercato questa nuova birra frutto dell'unione tra orzo, segale, frumento e avena. Il ricorso al dry hopping le conferisce un gusto piuttosto amaro caratterizzato da note tropicali di pompelmo e litchi. È disponibile nella versione in bottiglia di vetro da 35,5cl. È ottima con la lonza di maiale e si sposa bene sia con cibi piccanti sia con cibi saporiti.

foto-4**Tipologia birra:** Double IPA Americana
Gradazione alcolica: Alc. 8%
Tipo di fermentazione: Alta
Grado Plato: 17,8
IBU: 63
EBC: 18,8
Colore: Dorato con riflessi rame
Schiuma: Compatta e persistente
Aroma: Si percepiscono note di pino, agrumi, cedro ed eucalipto.
Gusto: Gusto aggressivo e piccante caratterizzato da note tropicali, di pompelmo e litchi.
Amaro: Accentuato
Corpo: Strutturato, morbido e rotondo
Temperatura di servizio: 7-10° C
Shelf life: 12 mesi
Formati: Bottiglia 35,5 cl