Ichnusa porta in tutta Italia il rituale della bendatura della bottiglia

ichnusa-bendata-2-24fb9254

Chi è stato in vacanza in Sardegna lo avrà certamente notato. Nella terra dei tramonti infiniti e del maestrale che increspa il mare e leviga la roccia, la birra in bottiglia viene servita rigorosamente “bendata”. Un gesto, un rituale tipico ma anche una firma, quella che Ichnusa vuole porre su tutte le bottiglie di birra vendute in Italia.

L’ultima iniziativa della Birra di Sardegna si ripromette, infatti, di esportare questa pratica sarda anche nel resto d’Italia, creando per l’occasione un esclusivo tovagliolino a firma Ichnusa.

Ma come nasce la bendatura? Si tratta un piccolo e semplice accorgimento, tipico di tutte quelle località dove il vento soffia spietato. Si arrotola un fazzoletto di carta intorno al collo della bottiglia, quasi a “bendarla” appunto, per proteggere la birra da eventuali impurità. Un gesto automatico in Sardegna, che spesso fa sorridere chi arriva da lontano.

Un gesto però antico, che il popolo sardo ripete da generazioni, e che oggi rivive in migliaia di locali in tutta la penisola. Tutti i punti di consumo aderenti all’iniziativa “Ichnusa bendata” serviranno infatti ai propri clienti birra Ichnusa seguendo questo rituale. Come riconoscere questi locali? Semplice. La scritta “Qui si beve Ichnusa” campeggerà orgogliosamente, a ribadire una scelta che va ben oltre il consumo di una specifica birra. Una scelta che esprime uno stile di vita.

Protagonista dell’iniziativa anche la nuova Ichnusa Non Filtrata, l’ultima nata del birrificio di Assemini. Una birra che si distingue nell’aspetto e nel gusto, con un formato distintivo che prende ispirazione dalla storia e che raccoglie la migliore tradizione birraria. Sono i piccoli e sapienti gesti del mastro birraio a scandirne infatti il processo produttivo, che termina con la gettata finale di luppolo, fatta a mano come un tempo e che regala a Ichnusa Non Filtrata quel suo aroma inconfondibile. A renderla unica, poi, è l’assenza del trattamento di filtrazione: a fine processo, invece di essere filtrata, viene lasciata decantare naturalmente nei tini di fermentazione.

Prima di “bendare” Ichnusa Non Filtrata è raccomandabile agitare la bottiglia con movimenti lenti e rotatori. In questo modo, tutti i lieviti che per gravità si depositano sul fondo torneranno a distribuirsi su tutta la birra, permettendovi di gustarla al meglio.