Tante birre speciali dal gruppo Dibevit

bieretheque-dibevit-654x384-a55690d6

Ci sarà anche Dibevit Import, società del Gruppo Heineken dedicata all'importazione e alla distribuzione di birre premium e speciali, all'Expo Riva Hotel 2018, l'atteso appuntamento con i professionisti dell'ospitalità e della ristorazione professionale, dal 4 al 7 febbraio 2018 nel quartiere fieristico di Riva del Garda, in Trentino.

Patrocinata da Federalberghi e Federturismo, l'Expo Riva Hotel è arrivata alla sua 42esima edizione e anche quest'anno coinvolgerà centinaia di aziende e migliaia di visitatori. Solo nella scorsa edizione sono stati coinvolti 539 espositori e 26.037 visitatori pronti a curiosare tra le quattro sezioni della Fiera: Indoor & Outdoor Contract, Food & Equipment, Eco Wellness & Technology e Coffee & Beverage dove potranno lasciarsi tentare dalle proposte Dibevit. La società, leader nazionale nell'importazione e distribuzione di birre provenienti da tutto il mondo, sarà presente con 10 referenze in fusto all'interno dello stand Partesa, azienda leader del canale Ho.Re.Ca del Gruppo Heineken, e offrirà ai presenti selezionati assaggi di: Maes Pils, Cristal, Blanche De Bruxelles, Lagunitas Ipa, McGargles Knock Knock Ipa, Bulldog Strong Ale, Hibu – Entropia, Hibu – Dama Bianca, Hibu – Avanti March e Hibu – Vaitra'.

Dieci varietà di cui apprezzare aroma, gusto, caratteristiche organolettiche, storia d'origine e provenienza. «Siamo molto felici di questa partecipazione. Expo Riva Hotel è una garanzia di qualità e competenza ed essere presenti significa intercettare clienti e professionisti del settore che avranno modo di conoscere meglio le nostre birre speciali, individuando nuovi trend di gusto e stile. Viaggiando con la fantasia e con il palato, dalle sponde del lago di Garda al resto del mondo. Perché con Dibevit ogni assaggio è una scoperta» - commenta Davide Daturi Amministratore Delegato di Dibevit Import.

Si partirà dal Belgio con: la Maes Pils, nata nel 1880 ma ancora oggi prodotta con l'antico sistema "a pavimento" che conferisce alla birra l'amaro di una vera Pils con un retrogusto pulito, la Blanche de Bruxelles, dalla schiuma ricca e cremosa, le cui tecniche di produzione sono tramandate gelosamente di padre e in figlio, con un gusto piacevolmente fresco al palato reso esclusivo dal leggero aroma agrodolce delle scorze d'arancio curaçao e del coriandolo, e la Cristal, nata nel 1928 e ritenuta in

quegli anni un'innovazione rivoluzionaria che conquistò i consumatori grazie a una perfetta combinazione di leggerissima acqua di sorgente e materie prime selezionate tanto da essere premiata, nel 1989, con la medaglia d'oro (Monde Selection) per la qualità a Londra.

Ancora: spostandosi in Irlanda, la McGargles Knock Knock Ned’s IPA, nata in un luogo storico e affascinante come la città di Kilcock, fondata nel VII secolo nei dintorni di un antico monastero che produceva birra e che fino al 1800 ha ospitato ben cinque birrifici e due distillerie.

Una città in cui la famiglia McGargles ha dato vita a una birra-leggenda: molto bilanciata, con un finale non eccessivamente amaro e un sapore unico. Unico come Ned: il marinaio con due gambe di legno. Arriva dall’Inghilterra, invece, la Bulldog Strong Ale, nata nel 1947 e caratterizzata ancora oggi dall’originale armonia che coniuga venature dolci a note più intense e potenti, sentori di caramello e note di mandorle amare, con un aroma inconfondibile di malto, luppolo e vegetali, per un perfetto equilibrio tra gusto e potenza.

Sbarcando in America, ecco la Lagunitas Ipa, una delle birre più vendute in tutti gli States, con un bel colore dorato brillante e schiuma fitta, il cui bouquet intenso danza tra note balsamiche di pino e di resina e agrumate di pompelmo (una narrazione ironica vuole che sia realizzata con 43 varietà diverse di luppolo e 65 tipi di malti!). E infine, per arrivare in Italia, con HIBU Società Agricola Srl, dal 2007 produttore di birre artigianali di alta qualità, con le referenze Hibu Entropia, una bionda che procede in grande equilibrio fra slang americano e aplomb inglese, fino a trasformarsi in una Golden Ale che fa pace con il caos (da cui il nome) e conduce ad un meritato stato di benessere - Hibu Dama Bianca, una White Ipa dall’ampia gamma di luppolature capace di sedurre già al primo sorso. Il grado alcolico non eccessivo e i 40 Ibu che ci conducono verso un livello di amarezza da intenditori, fanno sì che questa blanche luppolata, sia apprezzata da un pubblico alle prime armi e da uno più smaliziato - Hibu Avanti March, una Spicy Saison secca e speziata, resa intrigante dallo zenzero e dal pepe rosa. Una novella Venere del Botticelli, che esce dalla sua conchiglia in primavera per condurci per mano verso l’estate - Hibu Vaitra’, una Apa dal palato amaro, una cascata di luppoli che rende felici gli amanti di questo stile. Che non spaventi il livello di amarezza, l’invito del mastro birraio è infatti “vai tranquillo!”, la bevuta è sincera e ti piacerà.

La quattro giorni dedicata al mondo dell’Ho.Re.Ca, dell’accoglienza turistica e della ristorazione, quindi, non potrà avere protagonisti più interessanti: poliglotti, cosmopoliti, ricchi di gusto. Referenze che i visitatori avranno modo di degustare allo stand Partesa, rimanendo sempre al passo con le nuove tendenze in fatto di birre speciali.

www.dibevit.it